This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

J. Neumanns Gärtnerische Bücherſammlung.

Die Melone, Tomate und der Speiſekürbis.

Ihre Kultur im freien Lande, unter Anwendung von Schutzmitteln und unter Glas, ſowie die Verwertung ihrer Früchte.

Von

Joſef Barfuß.

Mit 48 Abbildungen.

Neudamm 1896.

Verlag von J. Neumann,

Verlagsbuchhandlung für Landwirtſchaft und Gartenbau, Forſt- und Jagdweſen.

Band XI. Preis 1 Mk. 60 Pf.

Digitized by Google

2044 106 385 560
64
OAKES AMES
1.60
Digitized by Google

Hans Memmler
Rec'd Sept. 29, 1938

Die Melone, Tomate und der Speisekürbis.

Ihre Kultur

im freien Lande unter Anwendung von Schutzmitteln und unter Glas

sowie die

Verwertung ihrer Früchte.

Von

Josef Barfuß.

Mit 46 Abbildungen.

Neudamm 1896.

Verlag von J. Neumann.
Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft und Gartenbau, Forst- und Jagdwesen.

Digitized by Google

MICROFILMED
AT HARVARD

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Einleitung 7

I. Die Melone.

Allgemeines 9
1. Die Anzucht der Melonen aus Samen 10
2. Die Vermehrung der Melonen durch Stecklinge 13
3. Die Behandlung der Melonenpflanzen bis zum Auspflanzen . . 14
4. Die Melonenkultur im freien Felde 16
a) Der Anbau auf dem freien Felde 16
b) Die Kultur auf Hügeln und Erdrücken 18
c) Die Kultur der Melone in Gräben 19
d) Die Melonenkultur im Verein mit Beerenobst 20
e) Die Melonenkultur im Garten unter Anwendung von Schutzmitteln 21
5. Das Treiben der Melonen in Mistbeeten 24
6. Die Melonentreiberei in heizbaren Kästen 29
7. Die Melonentreiberei im Gewächshaus 31
8. Das Treiben der Wassermelonen 33
9. Eine neue Treiberei auf Wällen 35
10. Melonensorten 37
a) Kantalupen 38
b) Netzmelonen 39
Melonen-Neuheiten der letzten Jahre 42
c) Wassermelonensorten 46
Wassermelonen-Neuheiten der letzten Jahre 47

II. Die Tomate.

Allgemeines 49
1. Die Vermehrung der Tomaten durch Samen und Vorkultur der jungen Pflanzen 50
2. Die Vermehrung der Tomaten durch Stecklinge und Absenker . 52
3. Die Tomatenkultur im freien Lande 54
a) Der Feld-Tomatenanbau 54
b) Die Tomatenkultur im Großen durch Samenauslegung . 56
c) Die Tomatenkultur im Garten 57
d) Die Tomatenkultur auf Terrassen 59
4. Das Treiben der Tomaten in Mistbeetkästen 59
5. Das Treiben der Tomaten im Gewächshause 60
6. Die Tomate als Topfpflanze 62
7. Tomatensorten 63

Digitized by Google

Seite

III. Der Speisekürbis.

Allgemeines 71
1. Die Anzucht der Speisekürbisse 72
2. Die Kürbiskultur auf dem Felde 74
3. Die Kultur der Speisekürbisse an Spalieren oder sonstigen Vorrichtungen im Garten 75
4. Wie erzielen wir viele eßbare Kürbisblüten? 76
5. Das Treiben der Kürbisse 77
6. Speisekürbissorten 77

IV. Samenzucht und Samenernte 85

V. Insektenschädlinge und Krankheiten 87

VI. Verwertung der Melone, Tomate und des Speisekürbis.

A. Verwertung der Früchte im frischen Zustande.

1. Verwertung als Gemüse 93
a) Melone 93
b) Tomate als Gemüse 93
c) Kürbis als Gemüse 93
2. Gefüllte Früchte 94
a) Gefüllte Melonen 94
b) Gefüllte Tomaten 94
c) Gefüllte Kürbisse 94
3. Gebratene Früchte 96
a) Gebratene Kürbisse 96
b) Gebratene Tomaten 97
4. Die Früchte als Salat 97
a) Tomatensalat 97
b) Kürbissalat 97
5. Die Früchte als Kompott 97
a) Melonen als frisches Kompott 97
b) Tomatenkompott 98
6. Die Früchte zu Saucen und Suppen 98
a) Tomatensauce 98
b) Tomatensuppe 98
c) Kürbissuppe 99
7. Die Früchte roh zu verspeisen 99
a) Melonen roh zu verspeisen 99
b) Tomaten roh zu verspeisen 99
c) Speisekürbisse roh zu verspeisen 99

B. Das Einmachen der Früchte.

Allgemeines 100
1. Das Einmachen der Melone 102
a) Das Einmachen der Melone in Zucker 102
b) Melone in Zucker und Essig 103
c) Melone als Gelee 103

Digitized by Google

Seite

2. Das Einmachen der Tomaten 103
   a) Grüne Tomaten einzumachen 103
   b) Tomaten als Kastup eingemacht 104
   c) Tomatenmus 104
   d) Tomaten als saure Zuspeise 105
   e) Tomaten zwei Jahre lang zu konservieren 105
   f) Ganze Tomaten einzulegen 106
   g) Tomaten in Zucker einzulegen 106
   h) Marmelade von Tomaten 106
3. Das Einmachen des Speisekürbis 107
   a) Melonen-Kürbis in Essig und Zucker 107
   b) Kürbis als Ingwer einzumachen 107
   c) Kürbis als Ingwer auf eine andere Art einzumachen . . 108
   d) Kürbis als Sauerkraut 109
   e) Verwendung der Kürbisblüten 109
4. Rezept für Früchte in Essig und Salz zu legen 109
5. Das Trocknen resp. Welken der Früchte 110
   a) Speisekürbisse 110
   b) Tomaten 110
   c) Melonen 110
6. Das Aufbewahren frischer Früchte 111
   a) Aufbewahren der Melonen 111
   b) Aufbewahren frischer Liebesäpfel 111
   c) Aufbewahren der Kürbisse 112
7. Das Versenden der frischen Früchte 112

Digitized by Google

Digitized by Google

Einleitung.

Wenn wir in unserem deutschen Gartenbau Umschau halten, so muß es für unsere Zeit befremden, daß die Melonen-, Tomaten- und Speisekürbis-Kultur so wenig in die hierfür passenden Betriebe aufgenommen ist. Woher dieses kommt, kann schwer festgestellt werden. Gewöhnlich geht man von dem Grundsatze aus, unser Klima sei hierfür nicht geeignet. Doch giebt es thatsächlich Gegenden genug, wo die Melone, die Tomate und der Speisekürbis im Freien sehr gut gedeihen können. Im allgemeinen müssen wir annehmen, daß dort, wo der Wein reif wird, auch noch mit den in Rede stehenden Früchten Erfolge zu erzielen sind. Namentlich auch deshalb, weil die Kunst unserer Züchter es soweit gebracht hat, daß Sorten in den Handel kommen, welche weniger empfindlich, ja sogar recht widerstandsfähig sind. Es ist nur zu wünschen, daß die berufenen Züchter in ihren Bestrebungen fortfahren, damit wir allmählich solche Varietäten erhalten, welche auch in den nördlicheren Gegenden im Freien fortkommen können. Zum Teil ist solch Bestreben schon geglückt; ich erinnere nur an die gänzlich rankenlosen Speisekürbisse, wetterfesten Melonen und einzelne Tomatensorten. Es empfiehlt sich also gewiß, die Kultur der hier in Rede stehenden Früchte auch in Deutschland für Marktzwecke mehr in die Gärtnerei-Betriebe aufzunehmen. Sage man nicht, mein Garten ist dazu nicht geeignet, oder setze gar die Schwierigkeit der Kultur in den Vordergrund. Alle diese nicht stichhaltigen Gründe werden hinfällig durch geeignete Schutzvorrichtungen, welche die Pflanzen vor den Witterungsunbilden schützen, wie z. B. Papierfenster, Tektoriumgestelle, Schutzhüte, umgestülpte Blumentöpfe, Papiertrommeln, Glas- und Gummiglocken, Weidenkörbe und dergl. mehr, welche bei der Kultur uns dienstbar gemacht werden können. Auf alles dieses habe ich bei den einzelnen Kulturen Rücksicht genommen und manche praktische Schutzvorrichtung beschrieben. In Amerika, Österreich-Ungarn, England, Rußland, Sizilien, Italien u. s. w. baut man alle hier in Rede stehenden Früchte in großen Mengen auf dem Felde. Ja, man hat eigens hierfür niedrige Häuser gebaut, welche der Treiberei von Melonen, Tomaten und Speisekürbissen im Winter dienen. Die in Rede stehenden Früchte sind keine Artikel mehr, welche nur in dem Hause des begüterten Mannes auf den Tisch kommen können, sondern Melone, Tomate und

Digitized by Google

Speisekürbis sind durch ihre jetzige Vervollkommnung recht geeignet, einen rentablen Handelsartikel zu bilden. Alle Früchte sind gute Marktwaren, die stets Absatz finden werden, wenn das kaufende Publikum erst ihren Wert erkannt hat. Es sollte sich deshalb jeder Gemüsegärtner sowohl mit der Freilandkultur, als auch mit der Treiberei dieser Früchte befassen. Ich bin von dem Standpunkte ausgegangen, daß eine Frucht sich in den weitesten Kreisen der Bevölkerung nur dann beliebt machen kann, wenn die Verwendungsweise derselben allgemein bekannt ist. Daher habe ich außer der Kultur obengenannter Sorten auch die Verwertung der Früchte eingehend behandelt. Nicht nur für den Gärtner, sondern auch für den Landwirt sind die in Rede stehenden Kulturen, wenn auch nur als Nebenerwerb. recht geeignet, besonders da alle Schwierigkeiten fortfallen, wenn dafür gesorgt wird, daß die Pflanzen früh gezogen werden. Es gehört dazu weiter nichts als ein Mistbeet von einigen Fensterlängen. Für den Gärtner würde es sich sogar lohnen, die Treiberei dieser Pflanzen in geeigneten Treibräumen vorzunehmen, um die Früchte möglichst früh auf den Markt bringen zu können. Aber auch in jedem Hausgarten sollte man diese herrlichen Früchte ziehen, denn sie können alle als Gemüse in den verschiedensten Zubereitungen verspeist werden. Auch lassen sie sich durch Einmachen in eine vorzügliche Dauerware umwandeln. Daß diese Früchte bisher noch so wenig gewürdigt worden sind, mag größtenteils daran liegen, daß dieselben bisher auch in Gartenbüchern recht stiefmütterlich behandelt und immer als fünftes Rad am Wagen hingestellt wurden. In den nachfolgenden Zeilen ist nun sowohl die Kultur dieser Pflanzen, als auch die Verwertung der daraus gewonnenen Frucht übersichtlich und genau geschildert. Ich habe dabei nicht nur die Kultur im großen, in Gärten und in Töpfen, als Marktpflanze berücksichtigt, sondern auch auf die Treiberei in Mistbeeten und Treibhäusern hingewiesen, und besonders hervorgehoben, wie man die im Sommer leerstehenden Gewächshäuser durch diese Fruchtkulturen ausnutzen kann. Auch ist natürlich der Samenzucht, Ernte und den Bekämpfungsmitteln gegen die Feinde und Krankheiten ein gebührender Platz eingeräumt. Vor allem ist dem Abschnitt „Früchteverwertung" volle Beachtung geschenkt worden und weit über fünfzig verschiedene Verwertungsrezepte aufgeführt, wozu ich die in Zeitschriften zerstreut vorgefundenen gesammelt habe. Möge sich deshalb dieses Buch jeder Gartenbesitzer anschaffen und durch die gegebenen Anregungen in demselben auch Erfolg haben.

Der Verfasser.

Digitized by Google

I. Die Melone.

Allgemeines.

Die Melone Cucumis Melo *L.* stammt aus dem tropischen Asien und wurde schon, wenn auch nicht häufig, von den alten Griechen kultiviert, welche sie früher kannten als die Römer. In der Naturgeschichte des jüngeren Plinius wird sie unter dem Namen Cucumis erwähnt, jedoch läßt sich aus der Beschreibung die köstliche Frucht, derentwegen wir die Melone bauen, nicht erkennen.

Im Jahre 1495 brachte Karl VIII. von seinem Zuge nach Italien die Melone mit nach Frankreich, von hier aus hielt sie ihren Einzug in Spanien, danach in die Schweiz, und endlich kam sie auch nach Deutschland; erst im Jahre 1570 wurde sie in England eingeführt.

Sie ist im wahren Sinne des Wortes ein Kind des Südens. In Italien, Spanien, Ungarn und Griechenland, sowie in allen warmen und wärmeren Gegenden wird die Melone frei auf dem Felde gebaut, wie bei uns jedes andere Gemüse, und sie ist dort eine geschätzte, ja sogar unentbehrliche Marktfrucht geworden. Hiernach wäre es naturgemäß, daß bei uns ihre Früchte nur unter Glas reifen. Dies ist jedoch keineswegs der Fall, denn in neuerer Zeit sind die Sorten so vervollkommnet, daß viele auch in Deutschland im Freien reifen. In Georgien, Indiana, an der östlichen Küste Marylands und in Missouri wird die Melone auf großen, sandigen Prairien, welche oft einen Umfang von 10 engl. Meilen haben, kultiviert. Ein Acre dieses Landes soll 1000 Melonen produzieren. Von einzelnen Hauptorten allein wurden in einem Sommer 34 Wagenladungen zu je 1000 Melonen bis nach New-York und Philadelphia befördert.

Auch in Österreich-Ungarn wird der Melonenkultur in neuerer Zeit viel Beachtung geschenkt; es hat sich dort ein Melonenzüchter-Verein gebildet, der sich die anerkennenswerte Aufgabe gestellt hat, die Melonenkultur zu fördern und den Züchtern besonders gute Sorten zu empfehlen.

Digitized by Google

In Deutschland hat sich leider diese Kultur noch nicht so eingebürgert, als sie es verdient, doch hoffe ich, daß sich dieselbe auch bei uns in nicht zu langer Zeit mehr Geltung verschaffen wird, besonders da durch die Anzucht geeigneter Sorten ihrer Kultur im freien Lande nichts mehr im Wege steht.

Die Melonenpflanze ist einjährig und hat krautartige, schlanke Stengel, welche vermöge ihrer Ranken an Stöcken und Spalieren hinaufklettern können, jedoch meistens auf dem Boden gezogen werden. Die Blätter sind drei- oder fünflappig und steifhaarig, letzteres ist auch bei den Stengeln und Blattstielen der Fall. Die männlichen und weiblichen Blüten sind getrennt an einer Pflanze, weshalb die Befruchtung nur durch Übertragung des Pollens der männlichen Blüte auf die Narbe der weiblichen erfolgen kann.

Die Frucht wechselt in der Form, Größe, Färbung und dem Geschmack sehr. Man unterscheidet der Form nach lange, runde, ovale, eirunde, platte, gedrückte, glatte und gerippte Früchte. Die Größe ist sehr verschieden und hängt auch viel von der entsprechenden Kultur ab. Die Färbung durchläuft von weiß bis fast schwarz alle Nuancierungen, ebenso von grün bis gelb, nicht minder kommen Panaschierungen vor. Jene Früchte, welche mit einem korkartigen Netze überzogen sind, nennt man Netzmelonen; außerdem ist die Schale oft gelb, glatt oder rauh. Manche zeigen sogar Höcker oder doch kleine Auswüchse, viele kennzeichnen sich durch schmale oder breite Furchen, welche der Länge nach vom Stiele bis zur Spitze gehen und somit viele hervorstehende Rippen bilden. Das Fleisch ist weiß, orangerot oder grün, schmelzend, sehr zuckerreich und verbreitet einen angenehmen, aromatischen Geruch. Die Samen sind glatt, gewöhnlich weiß oder gelblich, platt und nach der Mitte zu angeschwollen, länglich und an den beiden Enden in eine Spitze verlaufend. Die Größe der Samen richtet sich nach der Größe der Früchte.

---

1. Die Anzucht der Melonen aus Samen.

Man kann die Melonenpflanzen auf verschiedene Weise heranziehen. Ich empfehle dafür besonders einen einfenstrigen Kasten, welcher am besten mit Pferdedünger erwärmt und mit guter, lockerer Erde versehen ist. Die Hauptsache ist, daß dieser Kasten geschützt und recht sonnig liegt und ständig durch einen warmen Umschlag von Pferdedünger

Digitized by Google

versehen wird, damit der Frost nicht eindringen kann. Man packt zu diesem Zweck an einer südlich gelegenen Wand, Mauer oder Hecke einen Haufen Pferdedünger derart, daß der ein Fenster breite und ein Fenster lange Holzrahmen darauf ohne Schwierigkeiten placiert werden kann. Um die allzustarke Hitze etwas abzuhalten, wird die oberste Lage warmen Düngers mit einer Schicht Laub oder Kuhmist versehen. Hierauf bringe man eine höchstens 15 cm hohe Schicht mit Sand vermischter Lauberde, dieselbe darf aber nur 10 cm nach dem Sinken des Mistes von den Scheiben entfernt sein. Das Auslegen der Samen geschieht in 4 cm Entfernung, damit man später die jungen Pflanzen ohne Beschädigung der Wurzeln und Blätter herausnehmen kann. Zur weiteren Anzucht empfiehlt sich die Erde aus Ellernbrüchen oder kräftige Garten- und Lauberde, die je nach Bedarf mit altem Lehm oder scharfem Flußsand versetzt werden kann. Auch alter Kuh-, Schaf-, Tauben- oder Hühnermist, in geringen Mengen beigemischt, ist von Vorteil.

Um beim Herausnehmen der Sämlinge einen kleinen Ballen an den Wurzeln der Melonenpflanzen zu halten, ist es praktisch, jedes Korn vor dem Legen mit etwas Werg zu umwickeln. Die gekeimten Pflänzchen gehen mit ihren Wurzeln durch den Werg in die Erde und können sodann mit gutem Ballen weiterversetzt werden. Ebenso können die Samen auf umgekehrte und nicht zu starke Rasenstücke gelegt werden. Die Wurzeln treiben hier ebenfalls durch die Grasnarbe in die Erde des Mistbeetes, und die Pflanzen halten, wenn sie einzeln mit einem Stück der Grasnarbe losgeschnitten werden, sehr gut Ballen. Die Anlage des einfenstrigen Kastens geschieht am besten kurz vor oder kurz nach Neujahr. Sehr praktisch ist es, wenn man Gurken, Melonen, Tomaten und Speisekürbisse in diesem Kasten zusammen heranzieht, denn für die erste Aussaat wird dieser Raum groß genug sein. Nach dem Legen müssen die Samen sehr flach mit sandvermischter Heideerde bedeckt und etwas angedrückt werden. Da die aufsteigenden Dämpfe des warmen Mistes mehr wie nötig Feuchtigkeit erzeugen, ist nur ein sehr mäßiges Angießen anzuraten. Auch ist es sehr gut, die Dämpfe bei gelinder Witterung durch Lüften aus dem Kasten abziehen zu lassen. In diesem einfenstrigen Kasten können die Sämlinge später auch pikiert werden, ebenso kann man die Pflanzen, wenn sie schon in kleine Töpfe gepflanzt sind, noch dort unterbringen. Bei kleinerem Bedarf kann man die Anzucht auch in Samenschalen oder in kleinen Handkästen, aus Holz gearbeitet, vornehmen, doch nehme man dieselben nicht zu hoch; ich habe beobachtet, daß Melonensamen in niedrigen Gefäßen weit besser und eher keimen, als in tiefen. Es müssen die

Digitized by Google

aufgegangenen Pflanzen hierbei allerdings bald in kleine Töpfe verpflanzt werden, oder, was noch besser ist, in längliche, nicht zu breite, handliche Kästen oder auch in Samenschalen pikiert werden. Ich möchte hierbei gleichzeitig bemerken, daß ein häufiges Pikieren der jungen Melonenpflanzen von ganz besonderem Vorteil ist, dieselben bekommen dadurch ein sehr reiches Wurzelvermögen und wachsen infolgedessen zu kräftigen, starken Pflanzen heran. Man kann die Samen auch hier in 3 bis 4 cm Abstand legen und jeden Kern in ein kleines Knäuel Werg oder Moos wickeln, wodurch der Ballen beim Ausnehmen erhalten bleibt. Ein anderes gutes Mittel, um Ballen an den Wurzeln zu halten, ist, daß man die Sämlingsgefäße vor dem Ausnehmen ordentlich begießt. Ein großer Fehler, besonders bei Melonen, ist das unvorsichtige Ausheben der jungen Pflanzen, da durch das Abreißen vieler Wurzeln das Wachstum ungemein beeinträchtigt wird. Eine andere ganz zweckmäßige Anzucht ist die in Töpfen von 7 bis 8 cm Höhe, man füllt dieselben zur Hälfte mit Moos, legt die Kerne darauf und bedeckt sie mit demselben Material. An einen warmen Ort gebracht und stets feucht gehalten, werden in wenigen Tagen die Samen aufgehen. Sind die Pflänzchen ausgebildet, so nimmt man sie behutsam heraus und pflanzt sie, wie bereits angegeben, in kleine Töpfe oder Kästen, wobei man die Keimläppchen noch etwas mit Erde bedeckt und die Pflanzen dann warm, dem Lichte nahe, aufstellt. Bei diesem Verfahren werden die Pflänzchen weniger lang und kommen durch das im Moos erfolgte Vorkeimen auch etwas zeitiger wie die anderen. Das lange Aufschießen der Sämlinge ist unter allen Umständen zu vermeiden, denn solche Pflanzen geben selten nennenswerte Erfolge. Solange die Samen nicht aufgegangen sind, braucht man denselben kein Licht zuzuführen.

Die Anzucht in Stecklingstöpfen, Kuhmist oder sogenannten Lehmtöpfen ist darum vorteilhaft, weil man die Pflänzlinge sofort mit Ballen ungestört verpflanzen kann. Lehmtöpfe sind kleine, blumentopfartige Formen aus Lehm und Kuhfladen, welche sich jeder selbst anfertigen kann. Man beschafft sich ein Quantum Lehm, mischt darunter Ruß, Pferdeäpfel und Kuhfladen (im Notfall genügt Kuhfladen und Sand) so lange, bis die Masse geschmeidig wird. Dann formt man mittels einer Topfpresse stecklingsgroße Töpfe und trocknet dieselben an der Sonne oder im Backofen. In solch zubereitete Töpfe gelegte Samen werden, wenn sie verpflanzfähig sind, mit den Töpfen ausgepflanzt. Die Töpfe werden durch die feuchte Wärme des Kastens bald mürbe, so daß die Wurzeln bequem durchdringen können. Das Legen

Digitized by Google

der Samen an ihren Bestimmungsort hat bei der Treiberei wenig Wert. Doch kann es vorkommen, daß man durch verunglückte Aussaaten oder sonstige Umstände gezwungen ist, Samen von Melonen direkt ins Mistbeet zu legen; es ist dann jedoch gut, dieselben in kleine Vertiefungen auszusäen, damit man die aufgegangenen Pflanzen später mit Erde umgeben kann.

Zieht man verschiedene Sämereien, wie z. B. Melonen, Kürbisse, Tomaten u. s. w. in einem Gefäß, so versäume man nicht, die einzelnen Sorten sorgfältig zu etikettieren. Zur Aussaat wähle man ziemlich harte, dick angeschwollene Körner, denn diese sind die keimfähigsten. Da die Mäuse den Samen gern nachstellen, muß man sie vor diesen kleinen Nagern schützen.

2. Die Vermehrung der Melonen durch Stecklinge.

Die Vermehrung durch Stecklinge ist besonders für die Treiberei zu empfehlen. Jedoch, wo man es haben kann, sollte man Stecklingspflanzen auch zum Auspflanzen für das freie Land verwenden, da dieselben die Eigenschaft haben, nicht so sehr ins Kraut zu schießen, die Ranken bleiben gedrungener und tragen zeitiger und auch mehr Früchte. Man kann durch die Benutzung der Stecklingspflanzen im Mistbeet zwei Ernten erzielen, da die Dauer der Kulturperiode vier Wochen kürzer ist.

Fig. 1.

Melonenstecklinge.
Der Strich *a* zeigt die Stelle, wo das Blatt abgeschnitten werden muß.

Zu Stecklingen wählt man am besten die stärksten Triebspitzen, welche man, wie Fig. 1 zeigt, etwa 20 cm lang dicht unter einem Blatt abschneidet. Nach Entfernung des untersten Blattes bestreut man die Schnittflächen mit Holzkohlenstaub und umwickelt dieselben mit einem Knäulchen Moos. Zur Aufnahme der Melonenstecklinge dient ein Schwitzkasten, ein Vermehrungsbeet oder auch ein Mistbeet. Bei letzterem empfiehlt es sich, durch Überstülpen einer Glasglocke über die Stecklinge für recht gespannte Luft zu sorgen. Nach dem Stecken werden die

Digitized by Google

Stecklinge überbraust und die erste Zeit bis zum Kallusbilden dunkel gehalten, man vergesse jedoch nicht, die Glasscheiben täglich abzuwischen und die Stecklinge mit warmem Wasser zu bespritzen.

Nach Verlauf von vierzehn Tagen werden die Stecklinge bei dieser Behandlung Wurzeln gemacht haben und können dann in kleine Stecklingstöpfe, welche mit Melonenerde gefüllt sind, gepflanzt werden. Die eingepflanzten Stecklinge setzt man nun am besten in ein warmes Mistbeet. Durch diese Methode erhält man bald blühbare und früchtetragende Pflanzen; ja man kann, wenn man frühtragende Sorten verwendet, im Juli noch einen neuen Kasten anlegen und im Oktober die schönsten Früchte ernten.

---

3. Die Behandlung der Melonenpflanzen bis zum Auspflanzen.

Hat man die Melonenpflanzen nun in Töpfe gepflanzt, mögen sie aus Samen oder aus Stecklingen gezogen sein, so bedürfen sie bis zum Auspflanzen einer besonderen Pflege. Vor allem gebe man den eingepflanzten Sämlingen den wärmsten Platz, den man zur Verfügung hat. Der beste Stand ist in ein warmes Mistbeet, wo man die Töpfe bis an den Rand einläßt; man kann hierzu den früher bereits erwähnten einfenstrigen Kasten wieder benutzen. Wärme und Feuchtigkeit sind für das gute Gedeihen der Pflanzen unbedingt nötig. Die erste Zeit hält man den Kasten bis zur Bewurzelung geschlossen, sorgt aber dann durch reichliches Lüften, daß die Pflanzen von Jugend auf abgehärtet werden. Wenn kein Mistbeet zur Verfügung steht, umgiebt man die Töpfe mit einem Glaskasten, welcher im Gewächshaus wie im Zimmer nahe am Fenster aufgestellt wird, unter demselben kann man auch eine ziemlich gleichmäßige Feuchtigkeit schaffen. Sind die Pflanzen durchwurzelt, so werden sie mit möglichster Schonung des Ballens in größere Töpfe gepflanzt. Letztere wähle man nicht zu groß, sondern so, daß der alte Ballen von allen Seiten gut mit Erde umgeben werden kann.

Man versäume auch nicht, die Pflanzen in der ersten Zeit leicht zu schattieren, später ist es gut, die volle Sonne wirken zu lassen und nur dann zu schattieren, wenn nach trüben Tagen plötzlich die Sonne stark hervorbricht, um das Erschlaffen der Blätter und Triebe zu verhindern.

Digitized by Google

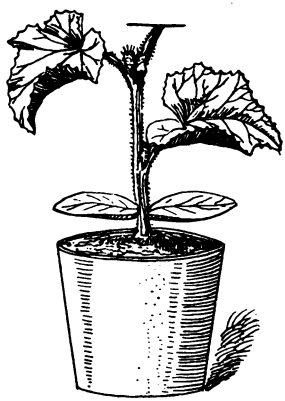
Sollte es vor dem Auspflanzen noch einmal nötig sein, die Sämlinge umzupflanzen, so kann man sich hierzu auch kleiner Weidenkörbchen bedienen, welche man sich im Winter am besten aus der sog. Korbweide selbst flechtet. Die Körbchen, welche eine topfartige Form erhalten und 7 bis 12 cm groß sein können, werden später beim Auspflanzen mit den Wurzeln in die Erde versenkt; man versäume deshalb nicht, das Geflecht ziemlich grobmaschig zu machen. Damit beim Einpflanzen die Erde nicht durchfällt, legt man das Innere dünn mit Moos aus. Auch für Tomaten und Kürbisse lassen sich diese Weidenkörbchen gut verwerten.

Beim zweiten Verpflanzen empfiehlt es sich, die Körbchen oder Töpfe nicht ganz bis an den Rand mit Erde zu füllen, sondern einen etwa 3 cm freien Raum zu lassen, welchen man erst, wenn die Wurzeln an die Oberfläche kommen, mit guter, nahrhafter Erde ausfüllt. Auch wird der Stamm durch diese Anhäufung gezwungen, neue Wurzeln zu bilden.

Fig. 2.

Junge Melonenpflanze vor dem Schnitt.

Fig. 3.



Junge Melonenpflanze nach dem Schnitt.

Werden die Pflanzen größer, so können sie auch vereinzelt ihren Platz erhalten, wo gerade ein leerer Raum im Mistbeet ist, um ihre Blätter und Ranken entwickeln zu können. Wo die Pflanzen lange Zeit in Gefäßen vorkultiviert werden, ist es gut, die Ranken an ein vorübergehend eingesteckes Spalier anzubinden, da man dadurch an Platz spart. Allerdings müssen dieselben dann in ein etwas tieferes Mistbeet oder in ein Warmhaus gestellt werden.

Gelüftet und gespritzt wird nach Bedarf, besonders härte man die Pflanzen gut ab und sei an schönen, milden Tagen nicht zu ängstlich mit dem Luftgeben.

Was nun den Schnitt während der Vorkultur anbetrifft, so erstreckt sich derselbe hauptsächlich auf die Entspitzung des ersten Triebes, welchen

Digitized by Google

man, wie Fig. 2 und 3 erläutert, so weit abschneidet, daß nur zwei wirkliche, rauhe Blätter stehen bleiben. Den kleinen Zapfen bestreue man mit Holzkohlenstaub oder Kalkpulver. Durch die Fortnahme der jungen Triebspitze und der Augen in den Samenlappenblättern werden die zwei Augen in den Blattwinkeln zum Austreiben gezwungen und müssen sorgfältig als Leittriebe behandelt werden. Diese beiden Triebe bilden später bei einem noch näher zu beschreibenden Rückschnitt die fruchttragenden Ranken.

4. Die Melonenkultur im freien Felde.

a) Der Anbau auf dem freien Felde.

Die Melonenkultur im freien Felde ist allerdings nur da angebracht, wo ein guter, langer Sommer zu erwarten ist. Im allgemeinen kann man annehmen, daß dort, wo der Wein noch reift und fortkommt, auch die Melone zur Reife gelangt. Natürlich ist es notwendig, daß man der Melonenpflanzung eine möglichst warme, sonnige und geschützte Lage giebt und in den Gegenden, wo Frühjahrs- oder Herbstfröste zu erwarten sind, für geeignete Schutzvorrichtungen Sorge trägt. Für den Spezialzüchter, der die Melonenzucht im großen betreibt, ist der Ausfall einer Ernte ein gewaltiger Strich durch die Rechnung, es muß deshalb gerade dieser bedacht sein, seine Kulturen in einer Gegend anzulegen, in welcher wenigstens eine beständige Sommerwitterung zu erwarten ist. Zweckmäßig wird es für denselben ferner sein, das Feld durch eine Frühernte auszunutzen, die aus Frühkartoffeln, Steckzwiebeln, Salat, Spinat, Rettigen, Radies oder Kohlrabi bestehen kann. Auch kann man das Land mit Roggen besäen, denselben Anfang Mai grün abschneiden und so verfüttern oder das Ganze als Gründüngung unterpflügen.

In Ungarn empfehlen die Melonenzüchter als beste Erde eine echte lehmige Gartenerde, doch gedeihen die Melonen auch in Mergel- und Kalkerde, wenn in derselben nicht über 30% Thon enthalten sind. Sehr gut ist es, wenn im Herbst der Boden rauh umgepflügt wird, damit der Frost tüchtig auf denselben einwirken kann.

Im Frühjahr wird das Land nochmals tüchtig umgearbeitet und mit abgelagertem Pferdedünger gedüngt. Kurz vor dem Bestellen wird das Feld dann noch in schwererem Boden mit einer eisernen Egge gründlich durchgeeggt, in leichtem Boden genügt eine hölzerne Egge.

Digitized by Google

Ist der Boden nun soweit zurecht gemacht, so wird Anfang April mit dem Bepflanzen der Neben- bezw. Vorfrucht begonnen. Hierzu eignen sich von den schon genannten Sorten am besten Frühkartoffeln und Steckzwiebeln, besonders da auch letztere einen großen Absatz finden. Man achte jedoch darauf, von Kartoffeln nur wirkliche Frühsorten, als: König der Frühen, Frühe Faustmaus, Frühe Sechswochen-Nierenkartoffel und auch die amerikanische weiße und rote Rosenkartoffel anzupflanzen.

Bei dem Anpflanzen der Vorfrucht verfährt man folgendermaßen: In einer Entfernung von je 40 cm pflanzt man drei Reihen Kartoffeln, die vierte Reihe, welche von der dritten eine Entfernung von 15 cm hat, wird mit Steckzwiebeln bestellt, die fünfte Reihe von der vierten 40 cm entfernt, bleibt für die Melonen frei, alsdann folgt 15 cm entfernt wieder eine Reihe Steckzwiebeln, darauf zwei Reihen Kartoffeln u. s. f., bis die ganze Fläche besetzt ist. Ist für Zwiebeln kein Absatz, so pflanze man nur Frühkartoffeln oder auch vorgenannte Gemüsearten als Nebenfrucht. Steckzwiebeln den Melonen zunächst zu pflanzen, ist deshalb praktisch, weil diese früh reifen und somit den Melonenranken bald Raum geben. Beim Ernten wird immer die den Melonen am nächsten stehende Reihe genommen, bis etwa Ende August die ganze Fläche mit Melonen bewachsen ist. Jede Melonenreihe soll mindestens $1^1/_2$—2 m voneinander entfernt sein. Sollte der Boden für die Melonen nicht günstig sein, so wird die betreffende Reihe mit Lehm und Komposterde gedüngt. Auch ist es der Melone durchaus nicht unzuträglich, wenn die für sie bestimmte Reihe vorher öfters mit einem Dungguß versehen wird, es muß der Boden dann natürlich wieder aufgelockert werden.

In die für die Melonen bestimmten Reihen werden nun die vorher im Mistbeet oder Gewächshause angezogenen Sämlinge nach dem 20. Mai ausgepflanzt.

Viele lassen die Samen in einem wollenen, nassen Lappen vorkeimen oder legen sie in Wasser oder Jauche, dieses ist aber nur dann zu empfehlen, wenn die vorgekeimten Samen direkt in warmen Boden kommen. In kalten Boden gebracht, faulen die bereits ausgekeimten Samen sehr leicht. Hat man keinen geeigneten Raum gehabt, junge Pflanzen heranzuziehen, so werden etwa Mitte Mai oder später je nach der Witterung gut ausgebildete Samen in die offenstehenden Reihen regelmäßig dünn ausgestreut und später auf 1 m verzogen und verpflanzt. Besser ist es jedoch, um das Umpflanzen zu vermeiden, wenn in Entfernung von 1 m zwei Samenkörner gelegt werden und davon später die schwächere Pflanze fortgenommen wird. Die

Digitized by Google

Samen werden mit guter und leichter Komposterde oder mit geriebenem Tauben- oder Hühnerdünger bedeckt. Sind die Samen später aufgegangen und beginnen die Pflanzen zu wachsen, so wird die Erde sorgfältig an die Pflanze gezogen, ohne jedoch das Herz der Pflanze zu verletzen oder mit Erde zu bedecken. Gut ist es, um die rauhen Ost- und Nordwinde abzuhalten, die Melonenreihen an dieser Seite durch Bretter zu schützen. Um den Boden wärmer zu halten, überdeckt man ihn nächst der Melonenreihe mit kurzem Dünger, Tannennadeln oder Lohe. Hierdurch verhütet man außer den Temperatur- auch die schädlichen Feuchtigkeitsschwankungen. Die weitere Pflege beschränkt sich nur noch auf den Schnitt der Melone. Der erste Schnitt der Sameupflanze ist hier ebenso, wie er schon auf Seite 15 angegeben ist. Die beiden Seitentriebe, welche sich infolge des ersten Schnittes bilden, entwickeln nun Blüten und Früchte. Haben die angesetzten Früchte die Größe eines Gänseeies erlangt, so entspitzt man den Trieb der Ranke zwei bis drei Blätter über der letzten Frucht. Alle tauben und männlichen Blüten werden abgezwickt, ebenso alle dünnen und nicht tragenden Ranken. Nach dem Fruchtansatz düngt man jede Woche mit verdünnter Kuhjauche. Die Zahl der Früchte, welche man an einer Ranke läßt, richtet sich nach der Sorte und dem Boden. Wer den Pflanzen reichlich Nahrung zuführt, kann ruhig mehrere Früchte an einer Ranke lassen. Um die Früchte und Ranken bei anhaltendem Regenwetter vor Fäulnis zu schützen, lege man auf den Boden Erbsenreiser oder sonstiges Reisig. Für den Handel empfiehlt man als beste Sorten: Zuckermelonen, Turkestan, Prescott cantaloupe, frühe Prescott oder Prescott de Paris.

b) Die Kultur auf Hügeln und Erdrücken.

Bei dieser sehr praktischen Kulturmethode verfährt man folgendermaßen. Es werden zu diesem Zwecke Ende Mai auf dem vorbereiteten Lande in einer Entfernung von 1½ m 60 cm breite und 30—40 cm tiefe Gräben ausgeworfen. Dieselben werden mit frischem Pferdedünger, frischer Lohe, Flachsabfällen aus Spinnereien, Baumwollenstaub, frischem Gras, trockenem Laub, Maiskeimen, Moos oder anderem wärmeerzeugenden Material gefüllt und dieses festgetreten; ist dasselbe trocken, so wird es mit ungegorener Jauche begossen oder mit kleinen befeuchteten Kalkstückchen durchmengt. Die ausgehobene Erde wird nun wieder übergeschüttet, und zwar so, daß ein rückenartiger, langgestreckter Wall entsteht. Die Höhe desselben ist sehr verschieden,

Digitized by Google

30—60 cm, je nach Bedarf; die übrige Erde wird auf das Land verteilt. Nach acht Tagen wird sich der Mist oder das sonst verwendete gärungsfähige Material erwärmt haben, und es kann mit dem Aussäen begonnen werden. Man zieht zu diesem Zwecke auf dem Rücken des Walles eine Rille von ungefähr 10 cm Breite und gleicher Tiefe, welche zunächst mit Lehm vermischter Komposterde nicht ganz gefüllt wird. In Entfernung von 50 cm legt man dann je zwei Samen und deckt diese mit sandvermischter Gartenerde zu. Kann man keine Glasglocken, Papiertrommeln, Schutzhüte oder sonstige Schutzvorrichtungen verwenden, so empfiehlt es sich, den Samen nicht vor Juni zu legen, höchstens bei guter Witterung etwas früher. Sind beide Pflanzen aufgegangen, so verzieht man die schwächste. Bei kegelförmigen Hügeln, welche wie die Wälle angelegt werden, legt man auf jeden Hügel zwei Samenkörner und nimmt später ebenfalls die schwächere Pflanze fort. Um das Wasser auf den Hügeln und Wällen halten zu können, macht man oben eine kleine Vertiefung, welche später mit nahrhafter Melonen- oder Komposterde angefüllt wird. Auch bei dieser Kultur ist es gut, den Boden mit kurzem Dünger, Moos oder Lohe zu bedecken. Der erste Schnitt kann hier über dem fünften Blatt geschehen, um drei kräftige Seitenranken zu erzielen. Diese werden über den Rücken bezw. Hügel verteilt. Der zweite Schnitt ist wieder wie schon bei der vorigen Kulturmethode angegeben. Beim Behacken der Wälle muß man sorgfältig zu Werke gehen, da die flachliegenden Melonenwurzeln leicht beschädigt werden. Ein leichtes Überspritzen mit abgestandenem Wasser nach warmen Tagen fördert das Wachstum sehr. Bedeutend vorteilhafter ist es natürlich, wenn man in Töpfen vorgezogene Pflanzen zum Auspflanzen verwenden kann. Diese werden in der ersten Zeit leicht durch Überstülpen von Blumentöpfen, Körben mit einem Leinenüberzug, Papiertrommeln, wie auch von Glasglocken vor Kälte geschützt.

c) Die Kultur der Melone in Gräben.

Haben wir es schon durch die Hügel- und Erdrückenkultur in der Hand, durch Beimischung von guter Erde auf jedem Boden Melonen ziehen zu können, so ist dies bei der nachfolgend beschriebenen Kultur in Gräben noch viel leichter. Nicht mit Unrecht meidet man solchen Boden und solche Lagen, welche für die Melonenkultur nicht geeignet sind, durch diese Kulturmethode jedoch können wir in jeden Boden sowohl Zuckermelonen, wie auch Wassermelonen bauen. Wie ja bekannt ist, dringen die Wurzeln der Melonen nicht tief in die Erde und ent-

Digitized by Google

fernen sich höchstens 50—60 cm vom Stamme. Dieser Umstand kommt uns bei der Kultur in Gräben ganz besonders zu statten. An einer warmen und geschützten Stelle werden 50 cm breite und 30 cm tiefe Gräben in einer Entfernung von 1½ m ausgeworfen, dessen oberer Teil breiter sein muß wie der untere. Diese Gräben werden, wenn möglich, schon im Herbst mit guter, den Melonen zusagender Erde, 10 cm höher als die gewöhnliche Erdschicht, gefüllt und können ruhig drei Jahre zur Melonenkultur verwendet werden, besonders wenn häufig gedüngt wird. Das Auslegen der Samen resp. Aussetzen der vorgezogenen Pflanzen geschieht in einer Entfernung von 1 m. Der Schnitt ist derselbe wie im vorigen Abschnitt angegeben. Wo rauhe Nord- oder Ostwinde zu befürchten sind, verteile man die aus den Gräben gehobene Erde nicht auf das übrige Land, sondern schichte dieselbe nach der Nordseite etwas schräg auf, so daß sie einen kleinen Damm bildet. Letzteren belegt man mit gebrauchten Erbsenruten, an welche sich die Melonenranken leicht festklammern und so die Erdwand beziehen, wodurch sie auch vor den Nordwinden geschützt sind. Zum Schutze gegen Winde empfiehlt sich auch das Vorstellen von Papierfenstern oder mit Tektorium bezogenen Gestellen. Tektorium, eine eigens präparierte Masse, welche über ein galvanisiertes Drahtgewebe gezogen ist, läßt das Licht gut durch, ist überaus zähe und geschmeidig und ist gegen alle Witterungseinflüsse unempfindlich. Doch ist es des teuren Preises wegen für größere Kulturen kaum zu empfehlen.

d) Die Melonenkultur im Verein mit Beerenobst.

Sehr gut lassen sich im Verein mit Melonen Erdbeeren im Felde bauen. Man pflanzt zu diesem Zwecke in einer Entfernung von 60 cm drei Reihen Erdbeeren, es kommt dann eine 2 m breite Reihe für die Melonen, dann wieder drei Reihen Erdbeeren u. s. w. Es können hierbei die Erdbeerpflanzen in den einzelnen Reihen gut zu dreien zusammen (7 cm entfernt) gepflanzt werden. Nach dreimaliger Ernte werden die Erdbeeren herausgenommen und dieser Raum mit Melonen bebaut und umgekehrt, wo früher Melonen wuchsen, Erdbeeren gepflanzt.

Um Stachelbeeren und Johannisbeeren auf dem Felde mit Melonen zu kultivieren, werden die Beerensträucher in 2 m Entfernung und in den Reihen in einen Abstand von 1¼ m gepflanzt. Die Zwischenräume bebaut man mit Melonen. Um eine Wechselwirtschaft eintreten zu lassen, pflanze man abwechselnd auch Speisekürbisse, Tomaten, spanischen Pfeffer oder Gurken. Es richtet sich dies ganz nach dem Absatzgebiet und der Lage. Diese Zwischenkultur kann zehn Jahre vor-

Digitized by Google

genommen werden, es werden dann die Beerensträucher jedenfalls so an Umfang zugenommen haben, daß die Nebenkultur fortfallen muß. Schwachwüchsige Sorten können hierbei in den Reihen 25 cm enger und auch außer den Reihen gepflanzt werden.

Die Pflege der Melonen ist wie die beim Feldbau angegebene. Zur Pflege des Beerenobstes empfehle ich mein Werkchen über Beerenobstbau und Beerenobstverwertung. Preis 1,20 Mk. Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

e) Die Melonenkultur im Garten unter Anwendung von Schutzmitteln.

Will man Melonen nur zum eigenen Bedarf ziehen, so ist der Garten, wo man die verschiedenartigsten Schutzmittel anbringen kann, der geeignetste Platz. Da die Melone eigentlich ein Rankengewächs ist und von Natur veranlagt ist, zu klettern, so ist es gut, besonders die Klettermelone an spalierartigen Gestellen zu ziehen. Es empfiehlt sich deshalb ganz besonders, über die Melonenbeete ein schiefliegendes Gerüst von Bohnenstangen, welches man mit Weiden oder Draht zusammenbindet, zu errichten. Über dieses Gerüst, welches an den Pflanzen 30 cm hoch sein muß und allmählich bis auf 50 cm steigen kann, zieht man die Melonenranken, die Früchte hängen dann durch das Gitterwerk frei in der Luft, was zur früheren Reife wesentlich beiträgt, auch werden dieselben dadurch schmackhafter. Schwachwüchsige und kleinfrüchtige Sorten zieht man am besten an Erbsenreisern.

Zur Melonenzucht im Hausgarten wählt man am besten eine freie Lage nach Süden. Das zu benutzende Stück Land wird im Herbst mit Kuhmist gedüngt und untergegraben und den Winter über in rauhen Schollen liegen gelassen. Im Frühjahr, etwa Mitte März, werden dann Beete von 1,30 m Breite abgetreten. Nachdem die Beete tüchtig durchgeharkt und geebnet sind, zieht man ungefähr 30 cm vom Rand des Beetes zu beiden Seiten mit Hilfe der Gartenschnur gerade Linien, welche man am besten mit einmal pikierten Kopfsalat-Pflanzen, frühen Kohlrabi, Steckzwiebeln oder Sommerrettigen bepflanzt, auch kann man Spinat säen. Es müssen diese Nebenfrüchte natürlich gut gepflegt werden, damit sie, wenn die Melonenranken den Platz bedürfen, abgeerntet werden können. Etwa Anfang bis Mitte Mai wirft man nun in dem freigelassenen Raum in der Mitte des Beetes in Entfernung von 1 m je eine etwa 30 cm tiefe und 50 cm breite Grube aus und füllt diese mit frischem Pferdedünger; diesen bedeckt man mit einem etwa 30 cm hohen Hügel guter Melonenerde, magere Erde

Digitized by Google

muß man mit zerriebenem Tauben-, Hühner-, Entendünger, Guano oder Knochenmehl vermischen. Jedoch ist es dann nötig, diese Düngererde mit einer 10 cm dicken Lage lehmiger Gartenerde zu überziehen, damit die Wurzeln der jungen Pflanzen nicht direkt in den Dünger kommen. Die ausgeworfene übrige Erde wird auf die Beete verteilt.

Am besten pflanzt man nun im Topf herangezogene Pflanzen aus. Im anderen Falle muß man Samen aussäen, zu welchem Zwecke man den Kopf des ziemlich breitangelegten Hügels schüsselförmig aushöhlt, jedoch ist das Aussäen der Samen auf die bereits angelegten Hügel, besonders in ungünstigen Lagen, kaum zu empfehlen. Um den Stamm vor Fäulnis zu schützen, ist es gut, die Erde um denselben mit Holzkohle zu vermischen.

Tritt während der Blütezeit naßkaltes Wetter ein, und hat man die Melonen nicht an Spalieren gezogen, so ist es gut, Erbsenruten oder anderes Reisig unter die Ranken zu legen. Diese Reisigunterlage schützt die Ranken vor dem nassen Boden und sorgt dafür, daß der Wind Blätter, Ranken, Blüten und Früchte bald wieder trocknet.

Eine andere rationelle Kultur im Garten ist folgende: Es werden in einer recht sonnigen, warmen, aber freien Lage im April oder Mai über der Erde etwa 50—60 cm hoch und 1½ m breit beliebig lange Beete aus frischem Pferdedünger vermischt mit Moos, Laub oder sonstigem Material gepackt, deren Ränder am besten durch ein schwaches Weidengeflecht etwas befestigt werden. Nach vier bis sechs Tagen bringt man 20—25 cm hoch gute Melonenerde darauf und schlägt die Ränder entweder nur mit dem Spaten etwas fest oder umgiebt sie mit alten Brettern. Auf dieses Beet, welches eine schwache Wärme entwickelt, setzt man die vorher angezogenen Pflanzen in einer Entfernung von 60—80 cm in einer Reihe aus; hat man keine fertigen Pflanzen, so muß man in derselben Entfernung Samen aussäen, was jedoch auch hierbei nicht zu empfehlen ist. Bei dieser wie auch bei der vorher beschriebenen Kultur werden nun die frisch ausgepflanzten Melonen durch Überstülpen von Glasglocken vor den Unbilden der zu dieser Zeit noch recht unbeständigen Witterung geschützt und in den ersten Tagen bei sonnigem Wetter beschattet. Treten recht kalte Nächte ein, so ist es anzuraten, die Glasglocken noch mit Strohdecken oder dergleichen zu belegen. Anfangs hält man die jungen Pflanzen recht geschlossen, und erst später, wenn dieselben zu wachsen beginnen, sorgt man durch unter die Glocken gestellte kleine Holzstückchen für Luftzufuhr, welche man durch Höher- oder Tieferstellen der Glocken beliebig regeln kann. Ist nach dem Auspflanzen das Wetter beständig und anhaltend ungünstig,

Digitized by Google

so biege man die Ranken so, daß sie möglichst lange unter der Glocke verbleiben können, geht dies nicht mehr, so erhöht man dieselbe durch untergestellte Hölzer, jedoch nicht mehr als gerade die Ranken beanspruchen, um darunter durchwachsen zu können. An schönen, warmen Tagen und Nächten kann man die Glocken ganz weglassen, auch versäume man nicht, nach heißen Tagen die Pflanzen mit abgestandenem Wasser leicht zu überbrausen, es trägt dies zum freudigen Wachstum der Pflanzen ganz wesentlich bei.

Es ist nun nicht gerade nötig, daß man zum Schutze der jungen Pflanzen nur Glasglocken verwendet. So ist z. B. der vom Handelsgärtner H. Hoesele-Ulm erfundene Schutzhut für diese Zwecke sehr praktisch, derselbe besteht aus wetterfestem, lichtdurchlassendem Papier und ist von dem Erfinder zu beziehen. Auch sind hierzu die sogenannten Papiertrommeln gut zu verwenden. Dieses sind runde Formen, welche aus dicker Pappe oder dünnen Holzplatten, wie sie zur Anfertigung von Sieben Verwendung finden, hergestellt werden. Man schneidet sich dazu aus oben genanntem Material etwa 1 m lange und 18 cm breite Streifen, welche einem Siebrande ähnlich zusammengelegt und mit Heftdraht befestigt werden. Die eine Seite wird dann mit stark in Firnis getränktem Papier überzogen, welches nach einigen Jahren erneuert werden muß. Ein anderes Schutzmittel, welches man sich auch gut selbst verfertigen kann, besteht aus einem Geflecht von Weiden oder Haselnußruten, über welches man geöltes Papier, Tektorium oder auch dünne Leinwand spannt. Bei schon weiter ausgebildeten Pflanzen ist der beste Schutz natürlich Mistbeetfenster, wo man solche haben kann.

Der Schnitt ist bei dieser Kultur ebenso wie schon vorher angegeben. Bei fortschreitendem Wachstum werden die Ranken gleichmäßig verteilt und das Beet von Unkraut reingehalten, auch versäume man nicht, besonders nach dem Fruchtansatz fleißig zu düngen. Zeigen die Pflanzen eine übermäßige Rankenbildung, so werden die schwächsten herausgeschnitten, ebenso die alten Blätter, damit Licht, Luft, Wärme und die milden Taunächte auf die Pflanzen einwirken können. Besonders geeignete Sorten sind die japanische Freilandmelone und Turkestan.

Digitized by Google

5. Das Treiben der Melonen in Mistbeeten.

Wenn auch die Treiberei der Melonen viel Fleiß, Aufmerksamkeit und Mühe erfordert und eine gewisse Kenntnis der einschlägigen Arbeiten voraussetzt, so ist sie doch sowohl für den Gemüsegärtner, als auch Herrschaftsgärtner von ganz besonderem Werte. Hauptsächlich ist es letzterer, welcher sich mit ihr befassen muß, da der mit Glücksgütern gesegnete Gartenliebhaber, welcher sich den Luxus, einen Gärtner halten zu können, leisten kann, wohl schwerlich auf den Genuß dieser köstlichen Frucht verzichten wird. Aber auch der Gemüsegärtner, welcher die Melonen zum Verkauf zieht, wird hierbei nicht zu kurz kommen.

Die Lage der Mistbeete, welche man zur Treiberei der Melonen verwendet, wähle man recht geschützt, wenn irgend möglich, an einer die rauhen Nordwinde abhaltenden Wand. Die Neigung der Fenster sei stets flach nach Süden, damit die Sonne voll und ganz darauf wirken kann. Nachdem man den Kasten, welchen man möglichst tief wählt, mit frischem Pferdedünger, vermischt mit etwas Laub, sorgfältig gepackt hat, und um die ammoniakhaltigen Dämpfe abzuhalten, eine dünne Schicht Moos, Laub oder alten Kuhdünger daraufgebracht hat, überdeckt man das Ganze mit einer 25 cm hohen Schicht Erde, welche am besten aus gleichen Teilen Mistbeeterde, Lauberde, Lehm, Kuhmisterde, vermischt mit grobem Sand und Hornspänen, besteht. Die Oberfläche der Erde darf jedoch nur 15 cm von den Fenstern entfernt sein. Um Mäuse, Maulwürfe u. s. w. abzuhalten, ist es sehr ratsam, über die oberste Schicht Dünger zerkleinerte Wachholderzweige zu legen. Ein gut gepackter, aus warmem Pferdedünger bestehender Umschlag, welcher bis an den Rand des Kastens reicht, ist unumgänglich notwendig. Wo mehrere Kästen bei einander liegen, bedecke man die ganzen Wege mit Dünger und lege dann Bretter darüber. Ganz besonders ist bei der Frühtreiberei auf den Umschlag Wert zu legen, bei der späteren Treiberei trägt die schon intensiver wirkende Sonne zur Erwärmung der Kästen wesentlich bei.

Ist nun der Kasten soweit hergerichtet, so kann man mit dem Bepflanzen desselben beginnen; gewöhnlich geschieht dies, wenn die Erde eine Durchschnittstemperatur von 25—31° R. hat. Zum Auspflanzen in die Mistbeete, welches am besten in der Mittagszeit geschieht, nimmt man nur vorgezogene kräftige Pflanzen, besonders notwendig ist dies bei der Frühtreiberei. Schwache oder kränkliche Pflanzen zu derselben zu verwenden, ist gänzlich vergebene Mühe,

Digitized by Google

man fange dann lieber mit der Treiberei später an, wobei man die Samen event. auch gleich an Ort und Stelle säen kann.

Bei stark rankenden Pflanzen genügt unter jedes Fenster eine, bei schwach wachsenden pflanze man zwei und zwar so, daß das Herz der jungen Pflanze unter der Mitte einer Scheibe zu stehen kommt. Auch ist zu beachten, daß die Pflanzen auf einem kleinen, rückenartigen Hügel und etwas schräg zu stehen kommen. Gießen thue man die jungen Pflanzen die erste Zeit gar nicht, da die aufsteigenden Dämpfe schon für genügende Feuchtigkeit sorgen, dagegen ist ein Begießen der Töpfe eine Stunde vor dem Auspflanzen unbedingt erforderlich. Die Hauptaufgabe, um das Wachstum der jungen Pflanzen zu fördern, ist, dieselben recht warm zu halten und vor jedem rauhen Luftzug zu schützen. Aus diesem Grunde bedecke man die Kästen gleich nach dem Pflanzen sorgfältig mit Strohmatten, damit sich die durch das Aufdecken abgekühlten Kästen möglichst schnell wieder erwärmen. Das Liegenlassen der Strohdecken während des ganzen Tages ist eigentlich nicht empfehlenswert, doch ist man bei starkem Schneefall und rauher Luft im Januar und Anfang Februar manchmal dazu gezwungen, da sonst die Wärme zu schnell entweichen würde. Gewöhnlich aber sorge man, und wenn auch nur für einige Stunden, daß die Decke abgenommen wird, doch thue man dies an hellen, kalten Tagen nicht eher, als bis der Reif auf den Decken von der Sonne aufgetaut ist; das Zudecken geschieht an solchen Tagen, wenn die Sonne die Kästen noch bescheint.

Bei starkem Sonnenschein beschatte man die jungen Pflanzen leicht, gewöhne sie jedoch durch immer schwächeres Schattieren bald an die Sonnenstrahlen, so daß sie nur nach langen, trüben Tagen durch leichtes Überdecken vor denselben geschützt zu werden brauchen. Mit dem Lüften sei man die erste Zeit sehr vorsichtig und beschränke sich zuerst darauf, durch flaches Anheben der Fenster die aufsteigenden Dämpfe abziehen zu lassen. Letzteres ist jedoch unbedingt notwendig, da sonst die Pflanzen leicht faulen würden. Man überdecke deshalb an kalten Tagen, wo ein Lüften doch erforderlich ist, die flachen Öffnungen mit Leinentüchern oder Bastmatten. Mit vorrückender Jahreszeit und fortschreitendem Wachstum der Pflanzen kann man dann schon reichlicher, aber immer nach der dem Winde entgegengesetzten Seite Luft geben, bis man dann Ende Mai und Juni an warmen Tagen die Fenster ganz abnehmen kann.

Solange die jungen Melonenpflanzen noch klein sind, ist es natürlich von Vorteil, den nicht bepflanzten Raum im Mistbeet durch

Digitized by Google.

Anbau von Nebenfrüchten möglichst auszunützen. Man kann hierzu vornehmlich Schnittsalat, Kopfsalat, Bitterkresse oder auch Radieschen verwenden. Schnittsalat und Bitterkresse säet man am besten in Längsreihen von 15 cm Entfernung, auch kann man hierbei außer den Reihen in Entfernungen von 3 cm einzelne Radieschensamen eintupfen, wodurch man bei einem fünffenstrigen Mistbeet mit Leichtigkeit 500 Knöllchen ernten kann, welche zu dieser frühen Jahreszeit einen nicht zu unterschätzenden Verdienst abwerfen. Um Kopfsalat als Nebenfrucht zu bauen, verwende man starke, schon einmal pikierte Pflanzen; die besten hierzu geeigneten Sorten sind Steinkopf, Kaisertreib- oder Dippe's Treib-Salat. Auch hier kann man noch nebenbei Radieschen säen, wovon die geeignetste Sorte „Non plus ultra" ist. Ebenso kann man am Rande des Kastens noch eine Reihe Bitterkresse oder Petersilie zum Schnitt säen. Bei allen diesen Pflanzen ist darauf zu achten, daß sie möglichst unter der Mitte einer Scheibe stehen. Auch muß der Kasten vor dem Pflanzen der Melonen mit der Nebenfrucht bestellt werden, damit erstere durch das lange Offenhalten der Fenster, welches durch das Säen und Pflanzen des Salates, der Radieschen ꝛc. bedingt wird, nicht leiden. Wachsen die Melonen heran, so müssen die Nebenfrüchte ohne Rücksichtnahme auf ihre Ausbildung natürlich entfernt werden.

Sind die vorstehend beschriebenen Maßregeln genau befolgt worden, so werden die jungen Melonenpflanzen bald ein freudiges Wachstum zeigen. Haben die beiden Ranken, welche man schon bei der Topfkultur erhalten hat, das achte oder neunte Blatt gebildet, so wird der erste Schnitt im Kasten vorgenommen und zwar über dem siebenten Blatt; um Fäulnis zu verhüten, ist es angebracht, die Schnittflächen mit Holzkohlenstaub zu bestreuen. Aus den beiden Mutterranken erscheinen nun die eigentlichen Fruchtranken, welche man wachsen läßt, bis sie blühen und Früchte angesetzt haben; der Schnitt wird außer dieser angegebenen Methode noch verschiedenartig ausgeführt. So z. B. schneiden einige Gärtner nicht früher, bis die Ranken Früchte angesetzt haben und dann auch nur die schwächsten Ranken heraus, ohne die Fruchtranken einzustutzen. Andere Züchter schneiden auch auf zwei Leitranken, stutzen dann aber alle hieraus entspringenden Fruchtranken auf sechs Augen und lassen dann alles wachsen, wie es will. Ich möchte diese gar nicht üble Methode dahin verbessern, daß man die beiden Leitranken über dem dritten Blatte einstutzt und die daraus entstehenden sechs Fruchtranken alle zu erhalten sucht, dagegen die sich noch weiter bildenden Ranken bis auf 6 cm abschneidet.

Digitized by Google

Bei der Frühtreiberei wird die Blüte der Melone ungefähr Ende März fallen; da zu dieser Zeit die Insekten, welche die Befruchtung größtenteils besorgen, noch wenig schwärmen und man auch noch sehr sparsam mit dem Luftgeben sein muß, so müssen, um einen reichlichen Fruchtansatz zu erzielen, die Blüten auf künstlichem Wege befruchtet werden. Es ist dabei besonders darauf zu achten, daß der Pollen ganz trocken ist und die Befruchtung bei hellem, sonnigem Wetter vorgenommen wird. Werden die jungen Früchte vorzeitig gelb und fallen ab, so kann man sicher annehmen, daß die Befruchtung mangelhaft gewesen ist.

Treibt man die Melonen später, so ist eine künstliche Befruchtung wohl kaum nötig, man kann dann durch reichliches Lüften dem Winde und den Insekten, namentlich Hummeln und Bienen, freien Zutritt gewähren, welche die Befruchtung sicher vollbringen. Ich möchte hier gleichzeitig bemerken, daß man, um Samen zu gewinnen, die einzelnen Sorten möglichst voneinander entfernt pflanzen muß, da sich die Melonen sehr leicht verbastardieren; es können einem ohnedies die Insekten sehr leicht einen Strich durch die Rechnung machen. Ebenso ist möglichst die Nähe der Gurkenpflanzung zu meiden. Um das Faulen der Ranken und jungen Früchte zu vermeiden, ist es notwendig, die verblühten männlichen Blüten zu entfernen, ebenso ist ein Ausschneiden der alten Blätter zu empfehlen. Wenn auch im allgemeinen angenommen wird, daß die Blätter die Pflanze ernähren helfen, so bezieht sich dies doch kaum auf die alten, entkräfteten Blätter, welche im Gegenteil nur auf Kosten der Mutterpflanze leben. Ich habe gefunden, daß durch das Abschneiden dieser Blätter die Ertragsfähigkeit der Pflanzen erhöht wurde und sich auch die Früchte besser ausbildeten; der Schnitt muß jedoch so geführt werden, daß ein guter Teil des Blattstieles stehen bleibt, da, wenn die Schnittfläche zu dicht an der Basis ist, die Ranken leicht faulen.

Obgleich die Melonen zu ihrer Entwickelung viel Wasser brauchen, gießt man sie bei der Frühtreiberei die ersten sechs Wochen wenig oder gar nicht, erst die fortschreitende Vegetation und das wärmere Wetter machen eine reichlichere Wasserzufuhr nötig. Man gieße dann nur mit dem Rohre und jedesmal recht gründlich, ohne jedoch Blätter, Ranken, Blüten oder Früchte naß zu machen, schließt man hierauf die Fenster, so entwickelt sich in dem Kasten eine feuchte Wärme, welche den Pflanzen recht zuträglich ist. Im allgemeinen erkennt man das Feuchtigkeitsbedürfnis der Pflanzen am besten daran, daß die Blattränder bei Abdecken der Fenster trocken sind, im entgegengesetzten Falle wird man bei gesunden Pflanzen stets Wassertropfen an den Blatträndern entdecken.

Digitized by Google

Ist der Fruchtansatz nun gut verlaufen, und haben die Früchte die Größe eines Hühnereies erreicht, so entspitzt man die Ranken über dem dritten Blatt einer sich gut entwickelten Frucht, welche man stehen lassen will. Das Schneiden der Fruchtranken darf jedoch nicht zu früh geschehen, da dies sehr oft das Abwelken der Früchte zur Folge hat. Gewöhnlich läßt man bei großfrüchtigen Sorten an einer Pflanze fünf bis sieben, bei mittleren sieben bis neun und bei Pflanzen mit noch kleineren Früchten wohl auch zehn bis zwölf Früchte stehen. Die Anzahl der zu erhaltenden Früchte richtet sich auch nach dem Nährboden. Alle sich später bildenden Ranken, welche keine Früchte bringen, schneidet man an ihrem Entstehungspunkte ab, ebenso alle Blüten und sich später entwickelnden Früchte, da es leicht vorkommen kann, daß eine Fruchtranke abstirbt, so ist es gut, immer eine oder zwei Ersatzranken stehen zu lassen.

Oft tritt auch der Fall ein, daß sich viele üppig wachsende Ranken bilden, welche jedoch keine Blüten bilden. Es liegt dies sehr oft an zu frischem und zu fettem Boden oder zu reichlicher Düngung vor dem Fruchtansatz. Diesem Übel steuert man am besten dadurch, daß man den Pflanzen eine Zeitlang, bis sie zu welken beginnen, das Wasser entzieht, sie dann wieder allmählich gießt, die schwächsten Triebe bis auf 6 cm entfernt und die starken entspitzt. Es werden sich nach dieser Operation bald Blüten und Früchte bilden.

Mit dem Düngen der Melonen sei man vorsichtig, namentlich in der ersten Zeit, solange die Nebenfrüchte noch im Kasten kultiviert werden, ist ein solches überhaupt nicht notwendig; sind letztere entfernt, so bringt man auf das ganze Beet zunächst eine Schicht guter Komposterde, welche den sich nun entwickelnden Melonenwurzeln sehr zu gute kommt. Erst später dünge man mit abgestandener, verdünnter Kuhjauche, und besonders dann, wenn die jungen Früchte angesetzt haben und sich zu entwickeln beginnen, doch achte man darauf, daß nach jedesmaligem Düngen die Pflanzen gut abgespritzt werden.

Werden die Früchte größer, so lege man sie auf Glasscherben oder auf eine weitmaschig geflochtene Weidenunterlage, es trägt dies wesentlich zur früheren Reife derselben bei, auch empfiehlt es sich, die Früchte durch Auflegen von Blättern zu beschatten.

Hat man das Beet nun im Februar angelegt und die beschriebenen Maßregeln genau befolgt, so kann man im Mai schon reife Früchte haben, dieselben sind um diese Zeit sehr gesucht und werden gewiß hohe Preise erzielen. Von Mai an kann man dann bis in den Oktober reife Früchte erzielen, wenn man in entsprechenden Zwischenräumen

Digitized by Google

frische Kästen anlegt, auch lassen sich natürlich die früh abgeernteten Kästen, wenn umgearbeitet und mit frischer Erde versehen, in demselben Jahre noch einmal zur Treiberei verwenden. Die spätere Treiberei ist dann, wie schon gesagt, wesentlich leichter, da man bei dieser lange nicht mehr so mit den Witterungsverhältnissen zu rechnen hat.

Werden die Ranken in den Kästen bei der Sommerkultur zu lang, daß ihnen der Raum in denselben zu klein wird, so macht man um die Kästen einen Rahmen von starken Bohnenstangen, welcher ungefähr 10 cm höher als der eigentliche Rand ist. Die Ranken können dann frei aus den Kästen herauswachsen und die Pflanzen bei ungünstiger Witterung dennoch mit Fenstern bedeckt werden.

Besonders vorsichtig sei man mit der Auswahl der Sorten, welche man zur Treiberei verwendet. Zur allerfrühesten Aussaat verwende man die frühe Maimelone und Frühe von Sal, von letzterer erzielte ich sehr früh ansehnliche Früchte, dann ferner die Orange-Kantalup, die gelbe Kantalup de Brucot und die schwarze Carmeliter Kantalup, letztere geht auch unter dem Namen Voir des Carmes. Auch mit der kleinen Zuckermelone und der großen Netzmelone habe ich stets gute Resultate erzielt. Eine neue Sorte „Handari" soll 40 Früchte an einer Pflanze reifen lassen.

Im allgemeinen nimmt man an, daß die im Januar gesäeten Sorten vier Monate bis zu ihrer Fruchtreife bedürfen, die im Februar gesäeten dreizehn Wochen und die später gesäeten neun bis elf Wochen, je nach Sorte und den örtlichen Verhältnissen. Oft übt das kalte, neblige Aprilwetter einen gewaltigen Rückschlag auf die Pflanzen aus, es ist daher sehr gut, bis zum April neue Aussaaten zu machen, um stets kräftige vorgezogene Pflanzen zur Hand zu haben.

---

6. Die Melonentreiberei in heizbaren Kästen.

Die Melonentreiberei in heizbaren Kästen unterscheidet sich von derjenigen im Mistbeet sehr wenig, und es soll deshalb auch nur das Wesentliche hierüber gesagt sein. Diese Kästen können verschiedenartig angelegt werden. Einseitige Kästen, die man fast für alle Gemüsearten verwenden kann, sollen mindestens 2 m breit sein. Die untere Mauer- oder Bohlenwand muß eine Höhe von 1,25 m und die obere Wand eine solche von 1,65 m haben. Der Kastenrahmen, worauf die Fenster liegen, kann von Holz sein und wird am besten zwischen der

Digitized by Google

unteren Mauer- bezw. starken Bohlenwand so eingelassen, daß er nach Bedarf höher gezogen werden kann. Die Erwärmung geschieht durch Wasser-, Kanal- oder Dampfheizung. Ganz besonders aber ist die Anlage solcher Kästen da zu empfehlen, wo man die überflüssigen Dämpfe einer Fabrik oder eines Gewächshauses verwenden kann. Die Rohre der Kästen werden einfach mit der bestehenden Heizvorrichtung verbunden, und dann beliebig der Dampf oder das warme Wasser in die Kästen geleitet. Je nach der Anlage kann man die Rohre unter das Erdbeet oder — um auch Luftwärme zu erzielen — zwischen Erde und Fenster legen. Das Erdbeet wird in ersterem Falle von einem Eisenrost getragen, welcher, um das Durchfallen der Erde zu verhindern, mit Kohlenschlacken, zerschnittenen Tannenreisern ꝛc. belegt wird, worauf dann die Erde gebracht wird. Ebenso legt man die Heizvorrichtung bei einem Sattelkasten an, nur daß nach Bedarf die Röhrenfläche vergrößert wird. Der in der Mitte des Sattelkastens liegende Weg kann 80 cm breit sein, der ganze Kasten etwa 3 m, zu beiden Seiten des Weges liegen dann die Beete, welche die Pflanzen aufnehmen. Den Eingang legt man am besten auf die westliche Giebelseite. Im allgemeinen ist diese Treiberei in heizbaren Kästen sicherer, da man es in der Hand hat, durch Heizen die nötige Boden- und Luftwärme im Kasten herzustellen, man kann deshalb hierbei auch früher beginnen. Zur Bepflanzung dieser Kästen eignen sich am besten Stecklingspflanzen, da dieselben nicht so sehr ins Kraut schießen und bald Früchte ansetzen, mithin die Heizungskosten eher und besser bezahlt machen. Mit der eigentlichen Treiberei beginnt man am besten nach Neujahr, früher hat es wenig Zweck, da dann der Fruchtansatz gewöhnlich fehlschlägt. Man hält die Bodenwärme auf 25° und die Luftwärme auf 17—20° R. und sorgt dafür, daß diese Temperatur möglichst beständig beibehalten wird. Mit dem Steigen der Sonne mindert man die Bodenwärme, da durch allzugroße Bodenwärme die Melonen leicht faulen. Das Gießen der Melonen in geheizten Kästen muß naturgemäß öfter und reichlicher geschehen, da durch das Fortfallen der Mistunterlage auch die feuchten von dieser erzeugten Dämpfe fehlen. Um die trockene Luft, welche die Röhren ausströmen, möglichst abzuhalten, ist es sehr zweckentsprechend, den Rest der Beetanlage mit einer nicht zu dünnen Lage Kuhmist zu bedecken. Die übrige Behandlung der Melonenpflanzen ist gleich denen in Mistbeetkästen, wie dies schon angegeben ist.

Digitized by Google

7. Die Melonentreiberei im Gewächshaus.

Der Melonentreiberei im Gewächshaus wird in Deutschland noch lange nicht die Aufmerksamkeit geschenkt, die ihr gebührt. Wie mancher Handelsgärtner könnte sich durch Bepflanzen der im Sommer größtenteils leerstehenden Gewächshäuser mit Melonen einen schönen Nebenverdienst erwerben, besonders da die unter Glas gut ausgebildeten Früchte gewiß willige Abnehmer finden werden.

Zur Treiberei kann man jedes beliebige, nicht allzuhohe Gewächshaus verwenden. Man macht zu diesem Zwecke auf der Tablette, etwa 70 cm von der niedrigsten Glasdachfläche entfernt, ein gewölbtes Beet von guter Melonenerde zurecht, auf welches man die vorgezogenen Pflanzen aussetzt. Kann man diesem Beete eine Unterlage von fermentierenden Stoffen, wie Pferdedünger, vermischt mit Gras, Laub u. dergl., geben, so ist dies um so besser. Um Erde zu sparen, empfiehlt es sich, auch statt des fortlaufenden Beetes in Entfernungen von 1,30 m hohe Hügel aufzuwerfen. Hinter der Pflanzung wird ein spalierartiges Gestell angebracht, an welchem die jungen Triebe dem Glasdache zugeleitet werden, wo sie an quergespannten Drähten oder Bindfaden weiter angeheftet werden. Der Schnitt ist hier derselbe, wie schon vorher angegeben. Eine Hauptbedingung, um das Wachstum der Melonenpflanzen zu fördern, ist nun, durch Spritzen und Naßmachen der Wände und Röhren für eine feuchte Luft zu sorgen. Nur während der Blütezeit ist, um den Befruchtungsprozeß zu beschleunigen, ein Trockenhalten der Treibräume zu empfehlen; auch lüfte man während dieser Zeit recht reichlich, um den Insekten freien Zutritt zu gewähren. Sollte die Witterung ein Lüften nicht gestatten, so muß man sich mit künstlicher Befruchtung behelfen. Nach der Blüte kann man dann wieder mehr spritzen, und zwar so lange, bis die Früchte ihrer Reife entgegengehen, wo man den Pflanzen nur so viel Feuchtigkeit zukommen läßt, daß die Blätter am Welken verhindert werden. Das Lüften während der Wachstumsperiode der Pflanzen richtet sich ganz nach der Außentemperatur, bei warmem und sonnigem Wetter ist ein reichliches Lüften notwendig, bei kühlem Wetter muß man event. durch Heizen die Temperatur im Hause erhöhen. Mit dem Düngen und Gießen verfahre man nach denselben Grundsätzen, wie dieselben schon bei der Treiberei in Mistbeeten angegeben sind. Ein Beschatten ist nur während der heißen Mittagszeit notwendig. Sollten die Pflanzen während der Treiberei zu viel Blätter bilden, so lichte man dieselben in zweckentsprechender Weise, hüte sich jedoch, die

Digitized by Google

Blattstiele ganz mit abzuschneiden, da dies leicht Fäulnis zur Folge haben könnte.

Doch nicht nur auf der Tablette, sondern auch auf dem Mittelbeet des Hauses kann man mit Erfolg Melonen treiben. Man bindet hierbei die Triebe entweder an spalierartige Gestelle oder läßt die Ranken, wo der Raum es gestattet, auf der Erde wachsen. Natürlich muß man auch hierbei die Früchte, wie dies schon bei der Mistbeetkultur angegeben, durch Unterlegen von Glastafeln ꝛc. vor Fäulnis schützen. Auch ist es gut, unter die Ranken Erbsenreiser zu legen, doch achte man darauf, daß letztere nicht mit Pilzsporen behaftet sind, wodurch leicht die ganze Kultur in Frage gestellt werden könnte.

Ein beliebtes Mittel, um schöne und große Früchte zu erzielen, ist, einzelne Ranken mit Erde zu bedecken und so dieselben zur Wurzelbildung zu veranlassen. Diese neu gebildeten Wurzeln helfen die ganze Pflanze mit ernähren und tragen so zur vollkommenen Ausbildung der Früchte wesentlich bei. Auch kann man auf diese Weise sehr schnell bewurzelte Stecklinge erzielen, welche man für die späte Treiberei sehr gut verwenden kann, denn sind die Melonen bei der Frühtreiberei im Juni abgeerntet, so kann man, indem die alte, ausgezehrte Erde durch neue ersetzt wird, durch Pflanzen bereits vorgezogener Stecklinge gut noch eine Ernte erzielen.

Um schon im Juni die erste Treiberei beendet zu haben, ist es nicht gerade nötig, eigens für die Melonen bereitstehende Häuser zu haben, sondern man kann die Melonentreiberei auch gut mit der Rosen oder einer anderen Frühtreiberei verbinden. Zu diesem Zwecke werden in dem betreffenden Treibraume in einer Entfernung von 1¼ m halbierte Cement- oder Petroleumtonnen mit dem breiten Durchschnitt nach unten auf die Tablette oder das Mittelbeet gesetzt und mit guter Melonenerde gefüllt. Doch müssen die Petroleumfässer vor dem Gebrauch gründlich ausgebrannt werden, damit der Dunst und die Schärfe des Petroleums vollständig schwinden.

In diese Fässer pflanzt man nun die vorgezogenen Melonenpflanzen und kultiviert sie darin so lange, bis die Rosen-, Flieder- oder andere Treiberei beendet ist. Hat diese Treiberei ihren Abschluß gefunden und sind die dazu verwendeten Pflanzen entfernt, so löst man die Melonenranken vorsichtig von den provisorisch errichteten Spalieren, entfernt letztere und zieht die verwendeten Kübel über die Pflanzen hinweg. Alsdann wird das ganze Beet mit nahrhafter Erde ausgefüllt und die Pflanzen wieder angebunden. Dieselben werden

Digitized by Google

dann bald eine üppige Vegetation zeigen und die angewandte Mühe durch reichlichen Fruchtansatz vergelten.

In England findet man sehr häufig eigens für die Melonentreiberei eingerichtete Häuser, dieselben sind dort vielfach bis 110 m lang, bei einer Breite von 3 m und einer Höhe von 2 m. Der innere Raum wird in der Weise hergerichtet, daß der Boden an den beiden Längswänden in einer Tiefe von 60 cm und einer Breite von 1 m ausgehoben wird. Diese so entstandenen Beete dienen zur Aufnahme des Düngers und der Erde. Unter jedem Beete laufen in der Regel zwei 10 cm starke Heizröhren, mit Chamotteziegeln umgeben, um die Bodenwärme gut zu verteilen, außerdem ist über der Erde je ein Rohr an der Vorder- und Rückseite des Hauses angebracht, um die geeignete Lufttemperatur zu schaffen. Gelüftet wird durch Luftklappen, welche von einem Zinksiebe verdeckt sind, um die äußere Luft nur allmählich und durch die Heizungsröhre erwärmt, in das Haus eindringen zu lassen. Dicht unter dem Glase befindet sich ein Drahtspalier, um die Ranken nahe ans Licht zu bringen. Auf den einen Mauerstein starken Wänden liegen 18 cm breite und 10 cm dicke Balken, an denen die Gewächshaussprossen angenagelt, nicht eingelassen sind. Der obere Längsbalken, welcher sich in deutschen Gewächshäusern durch seine oftmals riesige Stärke auszeichnet, ist hier nur 5 cm breit und 20 cm hoch, eine Eisenstange verbindet die beiden Seiten des Hauses. Die Stärke der breiteren Sprossen beträgt 7 cm Breite bei 10 cm Höhe, die der schwächeren bei 2½ cm Breite 7 cm Höhe. Durch diese leichte Bauart, welche noch den Vorzug hat, sehr billig zu sein, wird den Pflanzen das so nötige Licht möglichst wenig entzogen. Zwei in England fast ausschließlich bei der Treiberei zur Verwendung gelangende Sorten sind Hero of Lökinge und Royal Ascott.

---

8. Das Treiben der Wassermelonen.

Die Wassermelone, Cucurbita Citrullus *L.*, auch Arbuse oder Angurie genannt, hat mit der echten Melone viel Ähnlichkeit, kann derselben jedoch im Aroma und Geschmack nicht gleichgestellt werden. Im südlichen Europa, Amerika und den wärmeren Gegenden Asiens wird die Wassermelone in großen Mengen im Freien gezogen und ist dort während der heißen Jahreszeit ein beliebtes Erfrischungsmittel. Bei uns bedarf

Digitized by Google

sie jedoch, um zur vollen Entwickelung zu gelangen, eines schützenden Glasdaches, und zwar werden die Früchte um so schmackhafter, je wärmer der Sommer ist. Von den Arten, welche bei uns in Betracht kommen, ist es besonders diejenige mit schmelzendem, saftigem Fleisch, welche roh genossen werden kann. Die Samen, welche in drei Fächern verteilt sitzen, sind abgeflacht, länglich, von einem Kranze umgeben und von weißer, gelber, roter, brauner oder auch ganz schwarzer Farbe. Die Keimkraft derselben dauert höchstens vier Jahre.

Die Kästen, welche man zur Treiberei der Wassermelonen benutzen will, legt man am besten Ende Januar an, und zwar verfährt man dabei ebenso, wie dies schon bei den Melonen angegeben ist. Da die Wassermelonen außerordentlich üppig wachsen und oft meterlange Ranken bilden, so ist es gut, sogenannte transportable Kästen zur Treiberei zu verwenden, welche man, wenn die Pflanze den Kasten ausgefüllt hat, hochheben kann, so daß die Ranken darunter durchwachsen können. Es wird dadurch das Aufbauen eines Gestelles, auf das man bei ungünstigem Wetter die Fenster legen kann, erspart.

Das Auspflanzen der jungen Arbusen, deren Anzucht gleich der der Melonen ist, geschieht, wenn das Beet eine mittlere Temperatur von 25° R. hat, und zwar genügt es vollständig, in die Mitte eines jeden Fensters eine Pflanze zu setzen. Als geeignetste Erde möchte ich einen Teil Garten-, Schlamm- und Rasenerde mit einem starken Teil frischer Mistbeeterde durchsetzt empfehlen.

Der Schnitt, welchen man an den Pflanzen vorzunehmen hat, beschränkt sich nur auf das Entfernen der schlechtesten und schwächsten Triebe und der zu dicht stehenden Blätter, um die Pflanze möglichst viel Licht und Luft zuzuführen.

Die übrige Behandlung der Arbusen deckt sich genau mit der der Melonen, nur achte man darauf, daß erstere während des Wachstums eine **sehr reichliche** Wasserzufuhr erhalten, wohingegen man sie zu Anfang recht mäßig gießt, um das Wachstum der Pflanzen möglichst lange zurückzuhalten, bis die eintretende wärmere Witterung ein Hinaustreten der Ranken aus den Kästen gestattet.

Natürlich eignen sich die Arbusen auch zur Kultur in den im Sommer freistehenden Gewächshäusern, und verfährt man auch hierbei so wie bei den Melonen.

Die Reife der Arbusen erkennt man daran, wenn der Stiel zu trocknen beginnt, auch lassen dieselben beim Zusammendrücken mit den Händen jenen eigentümlichen krachenden Ton, welcher ihnen im unreifen Zustande eigen ist, nicht mehr hören. Auch lösen sich bei der Reife

Digitized by Google

der Frucht die Samenkörner und verursachen beim Schütteln derselben ein klapperndes Geräusch.

In Rußland und zwar besonders in Petersburg wird die Arbuse ebenfalls sehr viel angebaut, es ist dies ein Zeichen, daß der Kultur derselben in Deutschland nichts im Wege steht, da das Petersburger Klima doch im allgemeinen kälteren und größeren Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, wie das in Deutschland, allerdings trägt dort der sehr heiße Sommer viel zur Reife der Früchte bei.

Die schwarzsamigen, rotfleischigen Sorten sind die beliebtesten.

---

9. Eine neue Treiberei auf Wällen.

Man macht an einer geschützten Lage des Gartens, am besten in der Richtung von Süd-Ost nach Süd-West, 3/4 bis 1 m hohe, wallartige Erdanhäufungen, deren unterer Breitendurchmesser ungefähr 1 m beträgt; sollen mehrere Wälle nebeneinander angelegt werden, so geschieht dies in einer Entfernung von 1 m. Die hierbei zur Verwendung kommende Erde muß natürlich eine den zu kultivierenden Gewächsen zuträgliche sein. Zum Auspflanzen wählt man nur kräftige, vorgezogene Pflanzen, und zwar richtet sich die Entfernung derselben ganz nach dem Ort, bei Melonen, Tomaten, Kürbissen ungefähr 1 m, bei Wassermelonen mindestens 1 1/2 m. Um das Anwachsen und sichere Gedeihen der jungen Pflanzen in der ersten Zeit zu sichern, ist es sehr zweckmäßig, um die Erde der Wälle zu erwärmen, daß man unter dieselben eine Schicht frischen Pferdedüngers bringt, besonders werden Melonen und Tomaten hierfür sehr empfänglich sein.

Die zu dieser Treiberei zu verwendenden Hilfs- und Schutzmittel sind Gestelle, welche entweder mit Glas, Tektorium oder geöltem Papier bezogen werden und der Form der Beete entsprechend gewölbt sein müssen, wenn sie ihren Zweck vollständig erfüllen sollen. Will man diese Gestelle mit Glas bekleiden, was allerdings etwas teuer wird, so empfiehlt es sich, die Rundsprossen zur Aufnahme der Glastafeln aus biegsamem Kiefernholz oder Eisen zu wählen. Der untere Teil bei allen hier zu verwendenden Gestellen kann, etwa 20 cm hoch, ganz von Holz sein, jedoch recht dauerhaft, da die Rundsprossen hieran befestigt werden. Die Entfernung der einzelnen Sprossen ist dieselbe wie bei den Mistbeetfenstern. Weit billiger und auch noch zweckentsprechend sind diese Hilfsmittel natürlich, wenn man die Gestelle mit

Digitized by Google

Tektorinm oder geöltem Papier bezieht, auch können hierzu als Sprossen Weiden, Haselnußstöcke, biegsame, kleine Spalierlatten u. dergl. verwendet werden, welche man in Entfernung von 50 cm an den unteren 20 cm hohen, dauerhaften Bretterrand befestigt. Um diesen Gestellen mehr Halt zu geben, verbindet man die einzelnen Sprossen in der Mitte der Wölbung mit einer dünnen Längslatte oder einem Stab.

Die Länge dieser halbmondartigen Fenster darf, um sie bequem handhaben zu können, nicht mehr wie 3 bis 4 m betragen, und zwar müssen sie so hergestellt sein, daß sie mindestens 8 bis 10 cm nach allen Seiten von der Oberfläche des Walles entfernt sind. Wird die Pflanzung später zu hoch, so daß Blätter und Früchte an das Glas stoßen, so werden die Fenster durch Unterlegen von Ziegelsteinen gehoben was bei warmer Witterung, um frische Luft zuzuführen, ohnedies geschehen muß.

Am besten beginnt man bei dieser Treiberei mit dem Bepflanzen der Wälle Anfang Mai und müssen hierzu, wie schon gesagt, nur kräftige, vorgezogene Pflanzen Verwendung finden. Die übrige Behandlung und Pflege ist dieselbe, wie bei den einzelnen Kulturen speziell angegeben ist. Beim Gießen der Pflanzung müssen die Gestelle natürlich abgenommen werden, was auch bei warmen Tagen und Nächten von Vorteil ist.

Um nun nicht nur auf die Sonnenwärme allein bei dieser Wallanlage angewiesen zu sein, kann man dieselbe auch durch Kanal-, Wasser- oder Dampfheizung erwärmen; ganz besonders ist dies zu empfehlen, wenn man von Treibhäusern, Fabriken oder einem sonstigen industriellen Betrieb die überflüssige Wärme hierzu verwenden kann. Steht einem diese nicht zur Verfügung, so rentiert es sich auch, durch Anlegen einer Extra-Heizung das Wachstum der Pflanzen zu fördern. Bei kleineren Wallanlagen empfiehlt sich Kanalheizung, besonders wenn nur ein Wall auf die Weise verwendet wird; liegen dagegen mehrere Wälle nebeneinander, so kann man gut einen kleinen Kessel aufstellen, welcher je nach der Zahl und Länge der Wälle groß sein muß. Am besten eignet sich hierzu Warmwasserheizung.

Will man die Wallanlage nun mit einer Heizung versehen, so baut man, am besten aus einer dünnen, durchlöcherten Thonmasse, ein 20 cm hohes, tunnelartiges Gewölbe, welches ziemlich so breit als der untere Teil der Wälle sein kann. Auch kann man die Wölbung aus durchlöchertem, starkem Eisenblech herstellen, welche von eisernen Rundstäben getragen wird; da jedoch die Thonmasse bekanntlich die Wärme viel länger anhält, so dürfte dieselbe ganz besonders empfohlen

Digitized by Google

werden. In diese Wölbung, welche so eingerichtet werden muß, daß durch Aufnehmen einzelner Teile event. notwendig werdende Reparaturen vorgenommen werden können, werden die Röhren resp. der Kanal möglichst nahe der oberen Wandung gelegt. Bei Kanalheizung verwendet man am besten 25 bis 30 cm weite, rauhe Thonröhren, welche auf eisernen, scherenartigen Trägern ruhen. Glatte, glasierte Röhren sind nicht zu empfehlen, da dieselben von der Hitze sehr leicht springen. Über diese so angelegte Heizvorrichtung schüttet man die der jeweiligen Kultur entsprechende Erde und kann nun, wenn man die obenbeschriebenen Schutzvorrichtungen aufgestellt hat, mit der Treiberei beginnen.

Durch diese Methode lassen sich billig große Flächen zur Treiberei geeignet machen, sie sei deshalb allen Treibgärtnern und Gartenfreunden empfohlen. Besonders für Gegenden, wo die Früchte der Melonen, Tomaten, Speisekürbisse und des spanischen Pfeffers schlecht reif werden, sind diese Anlagen wie geschaffen.

Um diese Wälle gründlich auszunutzen, empfehle ich, dieselben im Februar, März mit vorgezogenem Kopfsalat zu bepflanzen, und wenn dieser Ende April abgeerntet ist, mit der eigentlichen Treiberei zu beginnen. Auch Radies, Schnittsalat und Bitterkresse können als Vorfrucht gezogen werden.

---

10. Melonensorten.

Man teilt für gewöhnlich die Melonen in drei Gruppen:

a) Kantalupen

mit dickschaligen, gerippten, teilweise mit vielen Warzen bedeckten Früchten und mit grünem oder gelblichrotem, sehr gewürzreichem Fleisch;

b) Netzmelonen

mit länglichen Früchten, dunkelgrüner oder weißlich-gelber, dünner, netzförmiger Schale und orangegelbem, saftigem Fleisch;

c) Wassermelonen

mit rotem, grünem oder weißem Fleisch, schwarzen oder gelben Samen und größeren oder kleineren gelappten Blättern. Die rotfleischigen Sorten haben den Vorzug, obgleich in allen Gruppen jährlich Neuheiten eingeführt werden, die sich durch Geschmack und Feinheit des Aromas auszeichnen. Es ist jedoch für jeden praktisch, bevor man

Digitized by Google

eine größere Fläche von einer unbekannten Sorte pflanzt, mehrere Sorten zur Probe anzubauen und dann diejenigen zu kultivieren, die sich für den betreffenden Boden und in die Lage am besten eignen.

a) Kantalupen.

Die ersten Früchte dieser Gruppe sollen in dem Orte Kantaluppi in Italien gezogen worden sein und danach ihren Namen erhalten haben. Die Pflanze ist aus Armenien eingeführt worden. Das Fleisch der Früchte ist schmelzend und zuweilen zuckerfüß.

Fig. 4.

Algier-Kantalupe.

Algier-Kantalupe (Fig. 4). Eine der besten Sommermelonen, reift ziemlich früh. Die Frucht ist an beiden Enden etwas zugespitzt, bisweilen auch kugelrund mit starken, rundlichen, dunkelgrünen, fast schwarzen Warzen, welche sich von der silberweißen Grundfarbe der Schale lebhaft abheben. Sie kann 2—3 kg schwer werden.

Fig. 5.

Zucker-Kantalupe.

Zucker-Kantalupe (Fig. 5). Diese Varietät wird sehr für das freie Land empfohlen. Die Pflanze wächst kräftig und ist hart. Die Frucht ist fast kugelrund oder ein wenig gedrückt mit leicht hervortretenden Rippen von gleichmäßig silbergrauer Färbung, die Einschnitte sind hellgrau. Unter der dünnen Schale birgt sie orangerotes, sehr süßes, saftiges und aromatisches Fleisch. Wird $1^1/_2$—2 kg schwer.

Grünfleischige Kantalupe. Diese Sorte zählt zu den feinsten dieser Gruppe. Die Frucht ist fast kugelrund oder leicht gedrückt, mit wenig hervorragenden Rippen. Die Schale ist in den Furchen hellgrün, auf dem Rücken der Rippen weiß und dunkelgrün marmoriert. Ihr Fleisch ist blaß, schmelzend, saftig, gezuckert und aromatisch. Sie wird 1 kg schwer.

Schwarze Karmeliter-Kantalupe. Sie ist eine der frühreifendsten Sorten. Die Kultur bietet keine Schwierigkeit. Die Frucht ist fast kugelrund, an den Enden etwas eingedrückt und hat kaum hervortretende Rippen. Die Schale ist glatt, ohne Warzen, dunkelgrün bis

Digitized by Google

schwarz, in der Reife in orangerot übergehend. Das Fleisch ist orangerot, gezuckert, dick und aromatisch.

Schwarze Kantalupe von Portugal. Die Pflanze wächst stark, und wegen der Schwere der Früchte (5 kg) soll man an einer Pflanze nur eine, höchstens zwei Früchte lassen. Die Frucht ist sehr groß, länglich, an der Spitze stumpf abgeplattet mit stark hervortretenden Rippen. Die Schale ist grün mit schwarzen Flecken und höckerig verlaufend.

Kleine Preskott, eine frühreife Treibmelone. Die Frucht ist kugelrund oder ein wenig gedrückt, mit hervortretenden, schwachwarzigen, dunkelgrünen, marmorierten Rippen. Ihr Fleisch ist orangerot, dick, saftig und schmelzend. Die Pflanze wird mittelgroß, für Treiberei sehr zu empfehlen.

Weißgrundige Preskott, Pariser Markt-Kantalupe (Fig. 6), wächst stark und verzweigt sich reichlich. Die Frucht ist groß, zusammengedrückt, mit breiten Rippen und rauher Schale, die mit verschieden gestalteten Höckern und Runzeln besetzt ist. Die Farbe ist dunkel und blaßgrün auf weißem Grunde gestreift. Das Fleisch ist orangerot, sehr dick, fein, saftig und schmelzend. Sie wird bis 4 kg schwer. In Paris beliebte Marktfrucht. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Fig. 6.

Weißgrundige Preskott, Pariser Markt-Kantalupe.

Silberweißgrundige Preskott. Diese Sorte ist der vorhergehenden ebenbürtig und unterscheidet sich nur durch die mehr metallisch glänzende Schale der Rippen. Ebenfalls beliebte Pariser Marktfrucht.

b) Netzmelonen.

Amerikanische rotfleischige Ananas-Melone. Die Früchte sind sehr langgestielt, haben leicht hervortretende Rippen und eine zartgrüne, überreich dunkelgrün punktierte Färbung. Die Schale ist dünn, die die Rippen trennenden Einschnitte sind nur flach und lebhaft grün. Fleisch rot, fest, gezuckert, saftig und aromatisch.

Grünfleischige Ananas- oder Karolina-Melone. Diese und die vorhergehende eignet sich nur für Mistbeete. Das Fleisch ist blaßgrün, sonst ist diese Varietät der vorstehenden gleich.

Rotfleischige Melone von Kavillon (Fig. 7). Die Pflanze wird groß und kräftig. Die Frucht ist lang oder bisweilen kugelrund, an beiden

Digitized by Google

Enden abgestumpft, mit lebhaft geformten Rippen. Die Schale wird bei der Reife orangegelb und stark benetzt. Das Fleisch ist lebhaft rot, dick, etwas grob, saftig und von einem weinartigen Geschmack.

Fig. 7.

Rotfleischige Melone von Kavillon.

Spätreifend und hart. Kann in südlichen Gegenden im freien Lande gezogen werden. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Grünfleischige Melone von Kavillon. Eine kräftig wachsende Pflanze. Die Frucht ist länglich, die Schale glatt und dunkelgrün, bei der Reife locker übernetzt. Das Fleisch ist blaßgrün, ziemlich fest, jedoch sehr saftig, gezuckert und in warmer Lage aromatisch. Eignet sich für Treiberei.

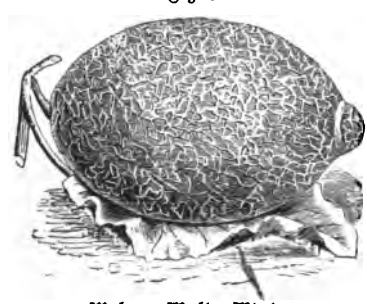
Fig. 8.

Melone von Honfleur.

Melone von Honfleur (Fig. 8). Die Pflanze wächst kräftig und ist verzweigt. Die Frucht ist sehr groß, länglich, mit ziemlich hervortretenden Rippen, auf der ganzen Oberfläche fein genetzt; in der Reife gelblich, fast lachsfarbig. Das Fleisch ist dick und orangefarbig. Für Freilandkultur geeignet.

Melone Malta Winter (Fig. 9). Diese Melone wird von Dammann & Comp. in San Giovanni à Teduccio in Italien unter diesem Namen vertrieben und hat den Vorzug, wirklich aus Malta zu stammen, soll vorzüglich sein.

Fig. 9.



Melone Malta Winter.

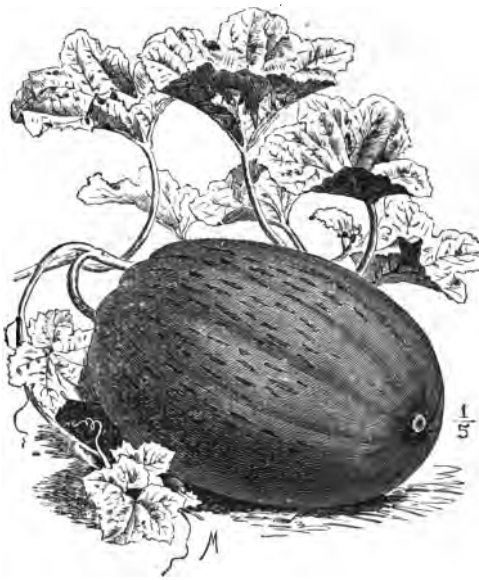
Rotfleischige Malteser Wintermelone (Fig. 10). Der Wuchs der Pflanze ist lebhaft; sie eignet sich in etwas warmen Lagen auch für Freilandkultur. Frucht länglich, an den Enden abgestumpft. Wenig gerippt. Rippen blaßgrün, Furchen gräulichgrün. Fleisch rot, dick, saftig, sehr gezuckert und angenehm schmeckend.

Grünfleischige Malteser-Wintermelone (Fig. 11). Diese Frucht wird im Süden für den Spätsommer kultiviert; die Früchte können den ganzen

Digitized by Google

Winter aufbewahrt werden, auch eignen sie sich zum Einmachen. Pflanze starkwachsend. Frucht länglich, an beiden Enden abgestumpft. Die Schale ist grünlich-weiß, glatt, ohne besondere Zeichnung.

Fig. 10.



Rotfleischige Malteser Winter-Melone.

Zuckermelone von Tours (Fig. 12). Kräftig wachsende Pflanze. Frucht ist kugelrund, schwach gerippt und vollständig mit einer Netzzeichnung bedeckt. Fleisch orangerot, dick, fest und schön. Reift mittelfrüh.

Persische Melone. Kräftige Pflanze mit schwachen Trieben. Frucht ohne Rippen, sehr lang, nach dem Fruchtstiel etwas verjüngt. Schale glatt, tiefdunkelgrün, mit gelblichen Streifen gezeichnet, welche wieder grün getigert sind. Fleisch ist sehr dick, fast ohne Schale, ziemlich fest, jedoch sehr fein, saftig, gezuckert und aromatisch. Wenn diese Frucht frostfrei aufbewahrt wird, vor der Reife abgenommen, so hält sie sich mehrere Wochen.

Fig. 11.

Grünfleischige Malteser Winter-Melone.

Grünfleischige Zuckermelone. Die Pflanze ist vielverzweigt, die Frucht länglich, an beiden Enden verjüngt, blaßgrün, bei der Reife genetzt, hat schwache Rippen. Das Fleisch ist blaßgrün, äußerst schmelzend und

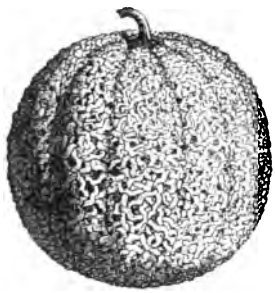
Digitized by Google

gezuckert. Sie ist eine Sommermelone und reift am besten im August-September.

Grüne Klettermelone. Eine echte, rankende Melone mit dünnen Stengeln. Frucht länglich, mit leicht hervortretenden Rippen, tiefdunkelgrün, blaßgrün punktiert. Fleisch ist schmelzend, sehr aromatisch, saftig und äußerst zuckerreich.

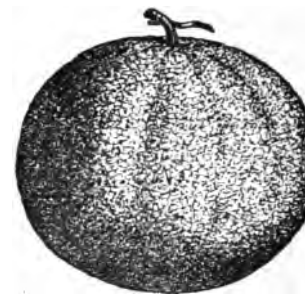
Die Klettermelone läßt sich am Spalier frei oder an einer Mauer, an pyramidenartige Gestelle, an Laubengängen, Pavillons ꝛc. sehr gut ziehen. Sie ist nicht anspruchsvoll und gedeiht wegen ihrer Frühreife im freien Lande sehr gut. Wer sonst keine Melone ziehen kann, der baue die Klettermelone, welche zwar kleine, aber köstliche Früchte liefert. Auch die Amerikanische Ananasmelone ist für gleiche Zwecke geeignet, wie überhaupt alle Varietäten mit dünnen Stengeln, deren Früchte schon durch die Sonnenwärme süß werden, dabei früh reifen und schnell wachsen.

Fig. 12.



Zuckermelone von Tours.

Fig. 13.



Amerikanische Landmelone.

Amerikanische Landmelone (Fig. 13). Die Früchte sind nicht sehr groß, rund, mit rotem Fleisch und reifen bei günstiger Witterung schon im August. In nördlichen Gegenden muß die Pflanze etwas geschützt werden. (Bezugsquelle J. C. Schmidt, Erfurt.)

Melonen-Neuheiten der letzten Jahre.

Mandarinmelone. Diese Neuheit ist von allen Gartenfreunden, welche sie sahen und kosteten, bewundert worden, sowohl des vorzüglichen Aromas der Früchte, als auch der reichen Fruchtbarkeit wegen. Die Frucht ist ganz rund, grün mit goldgelben Streifen, bei vollkommener Reife orange-(Mandarin-)farbig, stets gestreift, angenehm duftend und so groß wie eine Mandarine. Das Fleisch ist weiß, schmackhaft, wie jenes der Pfirsichmelone, will aber etwas länger am Lager liegen, hält sich lange Zeit frisch und ist daher für die weitesten Transporte geeignet. Die Pflanze, welche überaus reichtragend ist

Digitized by Google

und 40 vollkommen ausgebildete, reife Früchte erzeugt, kann sowohl im Mistbeet, als auch als Schlingpflanze gezogen werden. Sie soll viel widerstandsfähiger sein wie die Ananasmelone. Sie wurde von Wilhelm Mühle in Temasvar in Ungarn in den Handel gegeben.

Große Pfirsichmelone, sehr reichtragend. Die Frucht ist glatt, schön gelb, viel größer und besser im Geschmack als viele andere feine Sorten. Aus Ungarn stammend.

Fig. 14.

Zuckermelone Golden Perfection.

Zuckermelone Golden Perfection (Fig. 14). Eine der feinsten englischen Treibmelonen, die in den englischen Gemüsegärten rasch Eingang fand und recht teuer bezahlt wird.

Zuckermelone „Theis Perle", eine ungarische Sorte. Das Fleisch der Frucht ist grünfleischig und von so köstlichem und gezuckertem Geschmack, daß man beim Rohgenuß keinen Zucker hinzuzuthun braucht.

Franz Deàk. Eine Prachtsorte, welche durchschnittlich 6 kg schwere Früchte erzeugt. Die Frucht ist ein schönes, lichtes, fein gesprengtes, regelmäßig gerippes Oval. Fleisch sehr fein.

Distinction Turkestan. Allerfeinste Delikatesse. Kleine, feingestrickte, dunkelgrüne Kugel, mit fein aromatischem Fleisch.

Franz Erkel. Die Frucht wird bis 3 kg schwer, ist schön geformt. Die Sorte ist dankbar, trägt bis zum Eintritt des Frostes, Fleisch breit, grellgrün, hochfein.

Silber-Ananas. Gleichförmig, silberfarbig, etwas meliert, gerippt. Ausgezeichnetes, zerfließendes, feines, weißes, süßes Fleisch.

Graziella-Ananas. Frucht einem kleinen Ball ähnlich, mit schneeweißer Schale. Fleisch lichtgrün.

La Lune. Regelmäßig gerippte Kugel, grün mit Rosaschattierung. Hochfeines, grünlich-weißes Fleisch. Wiegt 1¼ kg.

Cuivre poli Turkestan. Hellbronzefarbig, kugelförmig mit fein schmelzendem, süßem, grünem Fleisch.

Prolifique de Trevoux. Die Frucht wird 2½ kg schwer und ist von mittlerer Größe. Die glatte Schale ist gerippt, das Fleisch, von schöner, roter Farbe, ist sehr schmelzend und stark parfümiert.

Digitized by Google

Mautners Smaragd. Fleisch grün, von vortrefflichem Wohlgeschmack, aus England stammend. Eine gefällige, fast ovale Form mit sehr dünner, goldgelber, weißgenetzter Schale. Das Fleisch ist smaragdgrün, schmelzend und sehr köstlich, unstreitig eine der besten grünfleischigen Melonen.

Riesen-Turkestan-Varietät. Gefurchte, schön gefleckte, dicke Kugelform, Schale dick und graugrün und härter als jene der vorhergehenden. Fleisch weißlich-grün, dick, saftreich, nicht faserig, zerfließend und von angenehmem Aroma. Sie wird 1½—4 kg schwer, je nach Nahrungszufuhr. Die Früchte werden kühl und trocken aufbewahrt und halten sich sehr lange. Sie verträgt den Transport, reift früh und ist eine Markt- und Handelsfrucht. Geeignet fürs freie Land.

Der persische Monarch. Diese neue Zuckermelone stammt aus Persien und empfiehlt sich selber. Sie ist erprobt und kann fürs freie Land nur empfohlen werden. Die Frucht besitzt ein dickes, lichtrotes Fleisch, wie keine ähnliche Sorte, und ist von hochfeinem Aroma und deliziösem Geschmack. Die Pflanze ist mittelgroß, sieben Früchte an einer Ranke ist keine Seltenheit.

Rosen-Turkestan. Form länglich, mehr oder weniger genetzt, auf dunkelgrünem Grunde, zur Zeit der Reife gelbbraun gefleckt. Fleisch sehr dick und mit überaus reichem Saftgehalt. Das Fleisch ist besonders in bündigem Boden und bei günstiger Witterung grünlich-rosenrot, bis zur papierdünnen Schale genießbar. Gewicht 1½—3 kg. Reichtragend und mittelfrüh.

Muskatello-Turkestan. Kugelförmig, mit symmetrisch linienförmigem Netze, schön panachiert, Schale ein wenig zäh, Form sehr hübsch. Fleisch dick, hellgrün, saftig, rahmartig, zerfließend und aromatisch. In der Reife dunkelorangegelb, darf, um das vollständige Aroma zu erhalten, nicht eher abgenommen werden, als sich der Stiel löst. Reift früh und ist reichtragend.

Riesenmelone aus Buchara. Die Frucht kann 20—30 Pfund schwer werden. Fleisch marmorweiß, sehr saftig und aromatisch. Die Früchte werden in Rußland viel in rohem oder getrocknetem Zustande vertrieben. Für den Handel sehr geeignet, hält sich lange und ist transportfähig. Man baute sie in Petersburg und erhielt im Freien noch bis Oktober schöne Früchte. Die Buchara-Melone rankt nicht stark.

Neue japanische Freilandmelone (Fig. 15). Die herrlich duftende Frucht reift sehr früh und wird bis 2 kg schwer. Die Schale ist

Digitized by Google

Fig. 15. **Neue japanische Mailand-Melone.**

alabasterweiß, bei der Reife gelblich. Die Pflanze soll den Vorzug besitzen, ungezieferfrei zu bleiben und gegen schlechte Witterung sehr widerstandsfähig zu sein. (Bezugsquelle J. C. Schmidt, Erfurt.)

Melonen fürs freie Land.

Amerikanische Freilandmelone und amerikanische Ananas. Beide mit rotem Fleisch. Ungarische Freilandmelone; Von Honfleur, rotfleischig, großfrüchtig; Von Tours, rotfleischig; Muskat (Nutmeg); grüne und rotfleischige Klettermelone. Algier-Kantalupe. Der persische Monarch, lichtrotes Fleisch, eine echte Handelsfrucht. Riesenmelone aus Buchara, reift noch in Petersburg, gute Handelsfrucht. Riesen-Turkestan, weißlich-grünes Fleisch. Eine wahre Markt- und Handelsfrucht. Mautners Smaragd, Zucker-Kantalupe, Mandarinmelone, Pfirsichmelone u. a.

Melonen zum Frühtreiben.

Berliner Netzmelone, Grünfleischige Kantalupe, Kleine Preskott-Kantalupe, Pariser Marktmelone, Englische Netzmelone, Weißgrundige Preskott, Silberweißgrundige Preskott. Schwarze Karmeliter-Kantalupe u. a. Grünfleischige Melone von Kavaillon.

Melonen zum Spättreiben.

Melone von Honfleur, Grünfleischige Zuckermelone, Grünfleischige weiße Netzmelone, Algier-Kantalupe, Pariser Netzmelone und andere Sorten.

Digitized by Google

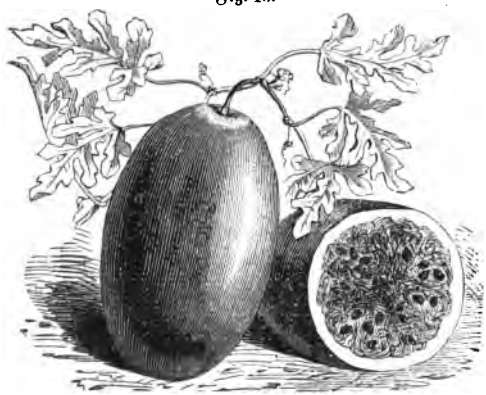
Melonen zum Einmachen.

Von Malta rotfleischige und grünfleischige; von Neapel grünfleischige Zucker-, Riesenmelone aus Buchara, Riesen-Turkestan und andere Sorten.

c) Wassermelonensorten.

Die Wassermelone, auch Arbuse oder Pasteke genannt, ist einjährig, mit kriechenden, dünnen und sehr langen Stengeln, sie braucht zum Gedeihen Wärme. Die ganze Pflanze ist übersäet mit grauen, langen Haaren. Die großen Blätter sind tief eingeschnitten oder gelappt, sämtliche Einschnitte oder Lappen sind abgerundet. Die Blumen sind gleich den Melonen. Früchte rund oder mehr oder weniger länglich. Die Farbe der Schale ist bald heller oder dunkler gleichmäßig grün, bald graugrün auf dunklem Grunde gefleckt. Das Fleisch wechselt vom grünlichen Weiß bis dunkelrot. Samen sind von gelber, brauner, roter oder schwarzer Farbe.

Fig. 16.



Schwarzkernige rotfleischige Wassermelone.

Fig. 17.

Rotkernige Wassermelone.

Rotfleischige Sorten:

Atzéls Beste, Mészáros emlèke, Borza's verbesserte, Khan von Chiva, Athèn nemese, Georgia szèpe, Frühe von Neapel, Lubys Blutorange, Riesen von Salerno, Riesen von Smyrna, Türkische, Tunis, Von Kaukasus, Onody's Riesen, Onódy's gefr. Arbuse, Phinneys Ovale, Heveser, Bankó kedvencze, Bankós Riesen, Bankó's

Digitized by Google

früheſte, Hajos kitünöje, Marsowszky csemegegyüx mölcs. Letzte fünf Sorten werden von Wilh. Mühle, Temasvár (Ungarn), ſehr empfohlen. Legnemesebb, Burpees Mammut, Königin von Kuba, Fazekas Arbuse, Heveſer Rieſen, Landreths Bos. Schwarzkernige, rotfleiſchige Waſſermelone (Fig. 16).

Gelbfleiſchige:

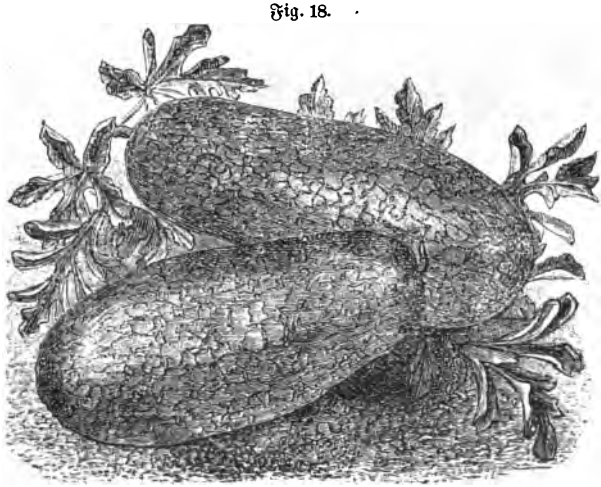
Borza kitünoje, Kaſchauer Delikateſſe, Neapolitaniſche Citron, Panthys Liebling, Perle von Ohio, Rieſen von Griechenland, Ural, Verbeſſerte von Bochara, Italieniſche Zucker, Szentgyörgyi narancs.

Weißfleiſchige:

Japaniſche weiße, Ice-cream, Citron. Eine vorzügliche Frucht zum Einmachen iſt: Rotkernige Waſſermelone (Fig. 17). Fleiſch grünlich-weiß und feſt. Zum Roheſſen empfiehlt ſich: Schwarzkernige Waſſermelone.

Waſſermelonen-Neuheiten der letzten Jahre.

Fig. 18.



Waſſermelone „Julius Cäſar".

Julius Cäſar (Fig. 18), langfrüchtige Rieſenmelone, bis 20 kg ſchwer, mit lichtgrüner, dunkelgeaderter Schale, dunkelrotem Fleiſche und ſchwarzem Samen, feinſtem Muskatgeſchmack und hochfeinem Aroma. Kalkreicher Lehmboden iſt zur Kultur am dienlichſten.

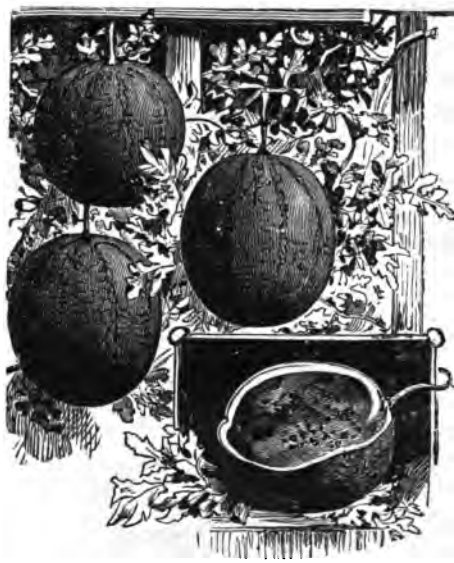
Goldball, Früchte ſehr groß, gelbſchalig, rotfleiſchig, etwas gerippt mit ſchwarzem Samen. Ausgezeichnetes Aroma. Aus Süd-Rußland ſtammend.

Digitized by Google

Hendersohns Green und Gold. Köstliche Wassermelone mit grüner Schale und goldgelbem, süßem, gewürzhaftem und sehr aromatischem Fleische, die beste aller Wassermelonen.

Homerus. Dammann & Co. Das „Non plus ultra“ aller Wassermelonen. Die Frucht ist länglich, hellgrünschalig und etwas marmoriert oder geadert, sie wird bis 20 kg schwer. Fleisch saftig, fest, lebhaft weinrot, köstlich parfümiert und unübertrefflich im Geschmack. Die Samen dieser Sorte sind fast ohne Schale, können mit dem Fleische gegessen werden und schmecken wie süße Mandeln.

Fig. 19.



Wassermelone, früheste russische, olivengrüne.

Brindisi-Riesen, Dammann & Co. Rund, glatt und dunkelgrün mit sehr dünner Schale, karminrotem Fleisch und schwarzem Samen. Ist sehr fein und giebt Riesenfrüchte von 25 kg schwer.

Wassermelone, früheste russische, olivengrüne (Fig. 19). Diese ist deshalb beachtenswert, weil sie einen weniger heißen Sommer beansprucht als die übrigen Sorten. — Die Farbe ist dunkelgrün, das Wachstum kräftig. — In heißen Gegenden läßt sich diese Melone wie ein Kürbis zum Beranken verwenden. Bei unserem Klima kann man dieselbe jedoch nur im Mistbeet kultivieren. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Digitized by Google

II. Die Tomate.

Allgemeines.

Die Tomate oder der Liebesapfel, Licopersicum esculentum Mill., gehört zur Familie der Solanaceae und ist einjährig. Der Stengel, sich selbst überlassen, ist anfänglich niederliegend, später aufsteigend, fast rankend und kann unter Umständen die Länge von 1¼ m erreichen. Die dunkelgrünen Blätter sind tiefgelappt und diese sowohl wie die Stengel mit kleineren und größeren Drüsenhaaren dicht besetzt, welche der ganzen Pflanze einen streng aromatischen Geruch verleihen. Die Blüte ist gelb, die Frucht eine saftige Beere von glattem, geripptem und glänzendem Aussehen. Die Früchte sind sehr verschieden. Einige Arten bringen dieselben als wahre Trauben, einige als einzelne faustgroße Beeren. Zu letzteren gehören namentlich die neuerdings gezüchteten großfrüchtigen Sorten. Die Heimat ist Süd-Amerika, von wo sie im 16. Jahrhundert eingeführt wurde.

Fig. 20.

Tomatenpflanze mit Früchten.

An vielen Orten hat die Tomate auch den Beinamen Gold- oder Liebesapfel, jedenfalls von der gelben paradiesischen Farbe der Früchte oder auch von den lieblichen Eigenschaften derselben herrührend. Die Tomate ist eine der nächsten Verwandten unserer Kartoffel, nur werden von letzterer die unter der Erde liegenden Knollen verwertet, während

Digitized by Google

bei dem Liebesapfel die in den mannigfachen Formen, Farben und Größen an den oberirdischen Stengeln befindlichen, fleischigen Samenkapseln bezw. Früchte benutzt werden.

In England, wo die Tomate zuerst angebaut wurde, fand sie bald großen Beifall. Von dort aus verbreitete sie sich langsam über die ganze Erde. In Deutschland wird sie eigentlich bis zum heutigen Tage noch sehr wenig angebaut, denn waggonweise werden die Früchte von Italien in die Hauptstädte Deutschlands eingeführt. Höchstens in den herrschaftlichen Gärten findet man die Kultur mehr verbreitet. Für den englischen Küchenzettel ist sie ganz unentbehrlich; es giebt in England Geschäftsfirmen, welche alljährlich 100000 kg, und solche, welche über 50000 kg absetzen. In London auf dem Markte kostet das Pfund 4—6 Pence (40—60 Pfennig nach deutschem Gelde). In Amerika, Sizilien und besonders in Süd-Ungarn baut jeder Bauer seine Tomaten selbst, und wenn er nur für fünf Pflanzen Platz hat, denn er hat den Nutzungswert vollständig erkannt. Möge daher diese Kultur auch bei uns bald mehr Aufnahme finden!

---

1. Die Vermehrung der Tomaten durch Samen und Vorkultur der jungen Pflanzen.

Will man frühzeitig Tomaten ernten, so muß man schon im Februar mit der Aussaat derselben beginnen. Bei größeren Kulturen empfiehlt es sich, die Samen im Mistbeet, reihenweise oder breitwürfig, auszusäen, dieselben dann mit sandvermischter Erde schwach zu bedecken, leicht anzudrücken und die Fenster bis zum Keimen der Samen dicht mit Strohmatten zu bedecken, welche man auch bei Tage liegen lassen kann. Es ist nur, um das Abziehen der Dämpfe zu ermöglichen, ein zeitweises schwaches Lüften erforderlich. Sind die Samen aufgegangen, so muß man denselben natürlich möglichst viel Licht zuführen, und wenn die Temperatur es gestattet, auch reichlicher lüften. Von großem Vorteil ist es, wenn man die jungen Pflanzen möglichst zeitig pikiert, und zwar geschieht dies am besten schon, wenn dieselben die beiden Samenlappen gebildet haben. Nach dem Pikieren, wobei die Sämlinge einen Abstand von 6—8 cm erhalten, werden die Fenster die ersten drei Tage geschlossen gehalten und auch bei starkem Sonnenschein schattiert. Auf diesem Pikierbeet bleiben die Pflanzen nun stehen, bis sie sich berühren, geschieht dies, so nimmt man sie sorgfältig mit dem Ballen heraus und pflanzt

Digitized by Google

sie in 10—12 cm weite Töpfe in nahrhafte Erde, welche dann wiederum in ein warmes Mistbeet bis an den Rand eingefüttert werden. Auch hier wird dann wieder anfangs wenig oder gar nicht gelüftet und wenn nötig schattiert. Will man die Pflanzen nicht in Töpfe setzen, so kann man sie auch im Mistbeet in einer Entfernung von 12 cm auspflanzen. In diesem Mistbeet verbleiben die jungen Tomaten nun, bis es die Witterung erlaubt, sie auszupflanzen. Vorher suche man jedoch durch reichliches Lüften und Weglassen der Fenster, auch bei Nacht, die Pflanzen möglichst abzuhärten. Da es von außerordentlicher Wichtigkeit ist, möglichst reich verzweigte Pflanzen zu erhalten, thut man gut, schon ganz jungen Pflanzen die Triebspitze zu nehmen, wie

Fig. 21. **Junge Tomatenpflanze.**
Der Strich *a* zeigt den ersten Schnitt.

Fig. 22. **Tomatenpflanze.**
Die Striche *a* und *b* zeigen den zweiten Schnitt.

Fig. 21 zeigt, und die sich nun entwickelnden Zweige wiederum über dem dritten Blatte, in der Art, wie es Fig. 22 erläutert, zu entspitzen.

Digitized by Google

Bei kleinerem Bedarf sät man die Samen in Pikierkästen, Samenschalen oder in größere Töpfe, welche man dann in ein warmes Mistbeet einläßt. Steht einem ein solcher nicht zur Verfügung, so stellt man dieselben in ein Treibhaus oder auch ins Zimmer, hierbei müssen die Gefäße jedoch mit einer Glasglocke oder Scheiben bedeckt werden, welche jeden Morgen sauber abgewischt werden müssen. Bei der Anzucht im Treibhaus oder Zimmer pikiert man die aufgegangenen Sämlinge in Samenschalen oder Pikierkästen in 5—8 cm Entfernung. Die Aussaat der Tomaten kann man bis in den Mai hinein vornehmen.

2. Die Vermehrung der Tomaten durch Stecklinge und Absenker.

Die Vermehrung der Tomaten aus Stecklingen ist derjenigen aus Samen vorzuziehen, da solche Pflanzen früher und reichlicher blühen und infolgedessen die Früchte sich besser entwickeln können. Auch bietet die Anzucht durch Stecklinge durchaus keine Schwierigkeiten, da sich dieselben in jedem warmen Raume schnell und leicht bewurzeln. Hauptsächlich ist diese Vermehrungsmethode bei der Treiberei und Topfkultur

Fig. 23. **Tomatenstecklinge.**
Die untersten Blätter werden bei den Strichen *a* und *b* entfernt.

Digitized by Google

zu verwenden. Zu Stecklingen wähle man nur starke, kräftige Triebspitzen, welche man in der Länge von 10—15 cm dicht unter zwei Blättern abschneidet und diese dann entfernt, wie Fig. 23 zeigt. Die übrigen Blätter können am Steckling verbleiben. Ist die Schnittfläche etwas abgetrocknet, so bestäubt man sie mit etwas Holzkohlenpulver und steckt die Stecklinge in den Schwitzkasten in rein gewaschenen Sand oder in mit solchem vermischte Gartenerde. Wie alle anderen Stecklinge auch, brauchen sie zur Bewurzelung gespannte und feuchte Luft.

Fig. 24. **Tomatenpflanze mit Absenker.**

Braucht man viel Pflanzen, so sondert man das Eckfenster eines Mistbeetkastens ab und steckt sie darein. Haben die Stecklinge, was in kurzer Zeit geschieht, Wurzeln gemacht, so werden sie in kleine Töpfe gepflanzt, welche man je nach Bedürfnis bis zum Auspflanzen mit größeren vertauscht. Auch hierbei werden die jungen Pflanzen möglichst zeitig entspitzt, um stark verzweigte Exemplare zu erhalten. Noch leichter lassen sich die Tomaten durch Absenker vermehren, dies geschieht am besten im warmen Mistbeet, und wählt man hierzu nur kräftige Ranken, welche man, nach Anleitung der Fig. 24, so in die Erde legt, daß nur die Triebspitze herausſieht. Schon nach zwölf bis vierzehn Tagen wird der mit Erde bedeckte Teil bewurzelt sein, man schneidet denselben dann sorgfältig von der Mutterpflanze ab, setzt die nun selbständige Pflanze in einen kleinen Topf und behandelt sie wie einen bewurzelten Steckling.

Digitized by Google

3. Die Tomatenkultur im freien Lande.

a) Der Feld-Tomatenanbau.

Der Feld-Tomatenanbau kann natürlich nur da in Betracht kommen, wo der Boden, die Lage und das Klima dazu geeignet sind. Auch muß man sich vorher vergewissern, ob man auf einen Absatz der Früchte rechnen darf, denn ohne diesen ist die Tomatenzucht, im großen auf dem Felde zu betreiben, nicht anzuraten. Auch muß der Tomatenzüchter stets noch eine Zwischenfrucht bauen, um bei unvorhergesehenen Fällen nicht ganz umsonst gewirtschaftet zu haben. Übrigens gilt hier in dieser Beziehung das Gleiche, was ich bei dem Feld-Melonenbau gesagt habe, deshalb gehe ich gleich zur eigentlichen Kultur über.

Das Feld wird im Herbst umgepflügt und den Winter über rauh liegen gelassen. Man nimmt zum Anbau der Tomaten keinen frisch gedüngten Boden, sondern am besten einen solchen, welcher in zweiter Tracht steht; guter, kräftiger Boden ist hierzu am geeignetsten. Ganz gut ist es, wenn im Herbst (Oktober) das umgeackerte Feld noch mit Roggen oder Klee eingesäet wird, welcher im Frühjahr dann entweder abgemäht und verfüttert werden kann oder untergepflügt wird. Diese Gründüngung kommt den Tomatenpflanzen sehr zu gute.

Andernfalls bleibt das Feld umgepflügt in rauher Furche bis zum Frühjahr liegen und wird Ende April oder je nach der Gegend auch erst Ende Mai geeggt und für die Aufnahme der Tomaten zurechtgemacht. Alsdann zieht man in Entfernungen von 1,80 m mit der Gartenschnur gerade Linien und macht auf diesen in 1,80 m Entfernung 30 cm weite und ebenso tiefe Löcher, welche am besten im Verband stehen. In diese Löcher, welche man mit guter, nahrhafter Erde füllt, werden nun die im Topf herangezogenen Pflanzen gesetzt und zwar so tief, daß die untersten Ranken auf dem Erdboden zu liegen kommen, ja, es ist sehr dienlich, wenn die Ranken noch mit Erde bedeckt werden, da dieselben sich dann leicht bewurzeln, was für das Fortkommen der Pflanzen sehr wesentlich ist. Die Erde wird nicht stark angedrückt. Werden im Topf herangezogene Pflanzen verwendet, so achte man darauf, daß der Ballen nicht auseinanderfällt, ganz besonders ist jedoch darauf zu achten, wenn die Pflanzen im Mistbeet ausgepflanzt waren.

Das Auspflanzen darf natürlich nicht eher geschehen, bis die Nachtfröste vorüber sind; wenn man die Pflanzen im Mistbeet frei ausgepflanzt hat, so warte man lieber bis Anfang oder Mitte Juni, um ganz sicher zu gehen.

Digitized by Google

Tritt der Fall ein, daß nach dem Pflanzen die Sonne stark scheint, so ist es sehr vorteilhaft, wenn die Pflanzen auf irgend eine Weise einige Tage beschattet werden. Dasselbe geschieht am besten dadurch, daß man vor jede Pflanze einen belaubten Zweig oder einen Tannenzweig steckt. Auch kann man sich zu diesem Zweck eine einfache Vorrichtung anfertigen, indem man sich aus Haselnußstöcken, dünnen Spalierlatten oder Weiden ein 50 cm hohes, Ofenschirm ähnliches Gestell formt, welches mit einfachem Zeitungspapier, geöltem Papier oder Tektorium beklebt und vor die frisch gepflanzten Tomaten gestellt wird. Dieses Gestell kann dann auch zu allen ähnlichen Auspflanzungen wieder benutzt werden. Sind die Pflanzen im vollen Wachstum, so schadet ein verabreichter, mit Wasser verdünnter Jaucheguß durchaus nicht, dieser ist um so nötiger, je ärmer der Boden an Nährstoffen ist. Am besten nimmt man diese Düngung an Regentagen vor. Auch müssen dann die Ranken gleichmäßig verteilt werden. Tritt im Laufe des Sommers anhaltendes Regenwetter ein, so legt man unter dieselben Erbsenreiser oder sonstiges pilzfreies Reisig, um sie und die Früchte vor dem Anfaulen zu schützen.

In der Zwischenzeit wird das Feld immer locker und vor allem von Unkraut reingehalten. Daneben wird beim zunehmenden Wachstum jede Pflanze gründlich mit Erde angehäuft, wodurch sich immer mehr Wurzeln bilden. Alle schwachen Triebe, die sich an der Hauptranke bilden, werden entfernt. In nördlichen Gegenden ist es gut, wenn man die Blätter um die Früchte etwas fortschneidet, damit dieselben eher reifen.

Ist der Ansatz der Früchte befriedigend, so wird jede Ranke ein Blatt über der oberen Frucht eingestutzt.

Im allgemeinen rechnet man in weniger günstigen Jahren pro Pflanze 17 l Früchte und in ganz guten Jahren auch wohl 30 l Früchte pro Pflanze. Rechnen wir 1800 Pflanzen auf 60 a, so erzielt man von dieser Fläche 63 000—80 000 l Früchte, ganz sicher ein hübscher Ertrag. Die Tomatensorte König Humbert, eine sehr ertragreiche Sorte, soll pro Hektar 1600 Zentner Früchte bringen.

Um das Feld gründlich auszunutzen, bepflanze man dasselbe erst noch mit Frühkartoffeln. Man macht zu diesem Zwecke in Abständen von 50 cm Reihen, von denen man immer zwei mit Kartoffeln bepflanzt und die dritte für die Tomaten frei läßt. Diese Vorfrucht kann man schon in der zweiten Hälfte des April legen, so daß sie abgeerntet wird, wenn die Ranken der Tomaten den Raum beanspruchen.

Digitized by Google

b) Die Tomatenkultur im großen durch Samenauslegung.

Wenn auch bei der Tomatenkultur im Freien die Verwendung vorgezogener Pflanzen auf alle Fälle vorzuziehen ist, so kann jedoch derjenige Tomatenliebhaber bezw. Züchter, dem keine Gewächshäuser oder Mistbeete zur Verfügung stehen, die Samen auch gleich ins freie Land säen. Natürlich darf man hierzu nur frühreifende Sorten verwenden, weil vor Ende Mai, Anfang Juni mit dem Auslegen der Samen nicht begonnen werden kann. Der hierzu zu benutzende Acker wird gerade so vorbereitet, wie in dem vorhergehenden Kapitel schon angegeben worden ist. Als Neben- bezw. Vorfrucht kann man auch hier Frühkartoffeln oder frühreifende Gemüsearten, wie Steckzwiebeln, Kopfsalat 2c. bauen. Ende Mai beginnt man mit der Zubereitung der für die Tomaten freigebliebenen Reihen. Es wird in der Mitte derselben eine etwa 10 cm tiefe Rille gezogen, in welche der Tomatensame ziemlich gleichmäßig und dünn gelegt wird, danach wird die Saat leicht mit Erde bedeckt und mit einem Brettchen oder mit der Planierschaufel sanft angedrückt. Je nach der Witterung muß der Same mit der Brause angegossen werden. Bei feuchter und warmer Witterung wird man schon nach ungefähr drei Tagen merken, daß sich die Erde über den Samen etwas hebt, und bald werden die Keime die Erdschicht durchbrechen. Nun gieße man bei trockener Witterung ja recht oft, denn die Sämlinge brauchen zum weiteren Gedeihen sehr viel Feuchtigkeit.

Haben sich die Samenlappen entwickelt, so gehe man die Reihen durch und verziehe die zu dicht stehenden Pflanzen auf 10 cm Abstand, drücke aber stets das stehenbleibende Pflänzchen wieder gut an, denn nur zu häufig wird letzteres durch das Fortziehen der nebenstehenden Pflanze gehoben und losgerissen. Am besten geschieht dieses Verziehen an einem trüben Tage oder noch besser bei nicht zu starkem Regenwetter. Sind die Pflanzen erstarkt und flott im Wachstum begriffen, so wird die Rille von acht zu acht Tagen mit Erde vollgezogen. Natürlich darf auch hier das Entspitzen der jungen Triebe nicht versäumt werden. Bei fortschreitender Vegetation wird an einem Regentage die ganze Pflanzung mit verdünnter Kuhjauche begossen, was dann besonders nach dem Fruchtansatz wiederholt werden muß. Die weitere Kultur ist dieselbe, wie im vorigen Kapitel geschildert.

Um vierzehn Tage früher mit der Aussaat im Freien beginnen zu können, empfehle ich, die Samen nach derselben zu bedecken. Man macht zu diesem Zweck ein kleines, dachartiges, aus Latten oder aus

Digitized by Google

Holz-Rundstäben gebildetes Gestell, welches am unteren Ende 30 cm breit und 40 cm hoch sein kann. Dieses Gestell wird mit geöltem Papier, grauer Leinewand oder mit dem schon erwähnten Tektorium beklebt oder benagelt. Die einzelnen Gestelle dürfen nicht zu lang sein, damit man dieselben nötigenfalls allein abnehmen kann. Diese Schutzvorrichtung wird auf die Samenreihen gesetzt und bis zum Keimen Tag und Nacht darauf gelassen. Später werden dieselben bei günstigem Wetter abgenommen.

Will man Erdbeeren mit Tomaten zusammen ziehen, so empfiehlt es sich, drei Reihen Erdbeeren in 60 cm Abstand zu pflanzen, darauf einen 1,50 m breiten Streifen für die Tomaten frei zu lassen, dann wieder drei Reihen Erdbeeren u. s. f. Haben die Erdbeeren drei Jahre oder je nach Sorte auch vier Jahre getragen, so werden sie einfach untergepflügt, mit kurzem Dünger gedüngt und dann dort Tomaten gepflanzt, wo früher Erdbeeren wuchsen, und umgekehrt.

Um Stachelbeeren und Johannisbeeren mit Tomaten zusammen zu bauen, werden die Sträucher in 3 m breiten Reihen in Entfernungen von 1,50 m und zwischen die Reihen die Tomaten in 1 m Abstand gepflanzt.

c) Die Tomatenkultur im Garten.

Schon bei der Kultur der Melone ist darauf hingewiesen worden, mit welch einfachen Schutzmitteln man sich helfen kann, wenn das Klima oder die ungünstige Witterung das Gedeihen der Pflanzen beeinträchtigen sollte. Lassen sich nun Schutzvorrichtungen und Mittel, welche ein sicheres Reifen der Früchte bezwecken, auch bei der Großkultur auf dem Felde ihrer Kostspieligkeit wegen nicht anwenden, und muß man deshalb in ungünstigen Lagen auf dieselbe verzichten, so sind die verschiedenen Schutzvorrichtungen doch bei der kleinen Kultur im Garten geeignet, dieselbe fast in jedem Klima zu betreiben.

Man wähle zur Tomaten-Kultur im Garten eine recht sonnige Lage, am besten eine südlich gelegene Mauer. Als geeignetste Erde empfehle ich einen humusreichen, lehmigen Boden, welcher im vorigen Jahre gedüngt war; in einem nährstoffarmen Boden werden die Früchte leicht von dem Kartoffelpilz (Peronospora infestans) befallen und werden dann für den Genuß unbrauchbar. Nach meinen Erfahrungen sagt den Tomaten besonders Tauben-, Hühner- oder Entendung zu.

Auf das vor einer Mauer gelegene, gut vorbereitete Beet pflanzt man eine Reihe der vorgezogenen Tomatenpflanzen in Abständen von 1,20 m. Da die Tomate eigentlich ein Rankengewächs ist, so befestige man hinter der Pflanzung ein spalierartiges Gestell oder

Digitized by Google

stecke auch einfache Erbsenreiser in den Boden, an welchen sich die Triebe bald emporranken werden. Wo es nötig ist, helfe man durch Anbinden einzelner Triebe nach; wichtig ist es, daß die Ranken möglichst gleichmäßig verteilt werden, um sich nicht gegenseitig Licht und Luft fortzunehmen. Durch das Ziehen der Tomaten an Spalieren, welches bei der Großkultur der Kostspieligkeit wegen kaum zu empfehlen ist, reifen die Früchte einmal früher und werden dann auch nicht so schmutzig. Wenn eine südlich gelegene Mauer nicht zur Verfügung steht, kann man die Tomaten auch sehr gut auf freiliegenden, geschützten Beeten ziehen.

Die Beete werden zu diesem Zwecke 1 m breit abgetreten und in der Mitte derselben in einer Entfernung von 1,50 m 25 cm große und 20 cm tiefe Löcher ausgehoben und deren Boden dann gründlich gelockert. Hierhinein werden nun die vorgezogenen Pflanzen bis an den Anfang der Ranken gesetzt. Die Erde wird um den Topfballen nur locker angedrückt. Ist der Boden schlecht, vielleicht steinig oder hart, so müssen die Löcher 15 cm tiefer ausgehoben und hierhinein nahrhafte, humusreiche Erde gebracht werden. Ebenso ist es gut, wenn zu dem später nötig werdenden Anhäufen gute, nahrhafte Erde verwendet wird. Die schlechte Erde kann man dann, je nach der Lage, an der Nordseite nahe an die Pflanze aufschichten, so daß sie eine schützende Wand bildet.

Die erste Zeit werden die ausgesetzten Pflanzen, welche natürlich genügend abgehärtet sein müssen, mit Papiertrommeln, Schutzhüten, umgestülpten Blumentöpfen oder mit Papierfenstern gedeckt. Diese Schutzvorrichtungen werden anfangs des Nachts und bei unfreundlicher Witterung auch am Tage aufgesetzt, bei günstiger Witterung jedoch am Tage entfernt und sobald die Nächte wärmer werden, ganz weggelassen. Mit dem Wachstum der Pflanzen wird die Erde um den Stamm der Pflanze gehäuft, und zwar geschieht dies alle vierzehn Tage. Dann wird an der Nordseite ein aus dünnen Spalierlatten verfertigtes Gestell fest in die Erde gedrückt, woran die Ranken emporwachsen können. Natürlich kann man statt der Spaliere auch hier Erbsenreisig verwenden.

Viel trägt zu einem guten Fruchtansatz ein trockenes Wetter während der Blüte bei, die Blüte verläuft dann rasch, und Bienen und andere Insekten können emsig das Befruchtungsgeschäft vollbringen. Geschnitten wird außer dem ersten Einstutzen bis zur halben Ausbildung der Früchte wenig oder gar nicht. In Gegenden, wo die Tomaten gut reifen, läßt man alle fruchttragenden Ranken ungeschnitten,

Digitized by Google

höchstens werden die schwachen, keine Früchte bringenden entfernt. In Gegenden jedoch, wo das Reifen der Früchte manchmal in Frage steht, helfe man denselben durch Beschneiden der Triebspitzen nach, denn das Entfernen der Triebspitzen, wie auch das Ausdünnen der Blätter ist für das Reifen der Früchte sehr förderlich, und sorgt auch für deren vollkommene Ausbildung. Das Entspitzen der Ranken geschieht das erste Mal nach dem Fruchtansatz und wird später wiederholt, wenn die Früchte reifen wollen, auch versäume man nicht, nach dem Fruchtansatz recht reichlich zu düngen.

d) Die Tomatenkultur auf Terrassen.

Ganz besonders für die Tomatenkultur geeignet sind auch nach Süden gelegene Böschungen oder bergige Abhänge. Dieselben werden terrassenförmig angelegt, und zwar macht man die einzelnen Abstufungen 1/2—1 m hoch und die Beete ungefähr 1,25 m breit. Die entstandenen Böschungen befestigt man am besten mit Bruchsteinen oder belegt sie mit einer Grasnarbe, jedoch müssen die Befestigungen, um spätere Reparaturen zu vermeiden, von vornherein recht dauerhaft gemacht sein. Sind die Beete nun mit guter, passender Erde gefüllt, so werden sie in derselben Weise bepflanzt wie vorher angegeben. Jedoch kann man auch zwei Reihen pflanzen, es werden dann die hintersten Pflanzen mit Hilfe beigesteckter Reiser oder Spaliere an den Böschungen hochgezogen, während die Pflanzen der ersten Reihe entweder auf den Erdboden oder auf einem niedrigen, 20 cm hohen Gerüst aus dünnen Stangen gezogen werden. Da die Sonne, der schrägen Lage dieser Pflanzung wegen, hier doppelt wirken kann, so ist es möglich, die jungen Pflanzen schon Anfang Mai auszusetzen und unter Anwendung der schon vorher beschriebenen Schutzmittel weiter zu kultivieren.

---

4. Das Treiben der Tomaten in Mistbeetkästen.

Um Tomaten im Mistbeet zu treiben, sät man den Samen schon Ende Januar oder Anfang Februar aus, dieses und auch die weitere Vorkultur der jungen Pflanzen geschieht so, wie schon in dem Kapitel über Anzucht 2c. angegeben. Das Mistbeet, welches wir zur Treiberei verwenden, wird so angelegt, wie bei der Melonenkultur, alsdann bringt man 20 cm tief Erde darauf, welche aus Lehm, guter Gartenerde und sandvermischter, humusreicher Komposterde bestehen muß. Wenn sich

Digitized by Google

die Erde genügend erwärmt hat, werden die vorgezogenen Tomatenpflanzen ausgesetzt und zwar unter jedes Fenster eine. Angegossen werden dieselben nicht. Als Nebenfrucht ziehe man Schnittsalat, Bitterkresse oder Kopfsalat und beachte alles das, was in dieser Beziehung bei dem Treiben der Melonen schon gesagt worden ist. Die Fenster werden nach dem Pflanzen geschlossen gehalten, und erst nach dem Anwachsen wird in den Mittagsstunden etwas gelüftet. Sind durch das Entspitzen bei der Vorkultur noch nicht genügend Triebe entstanden, so pinciert man nach dem Auspflanzen die Triebspitzen noch einmal, damit sich weitere Triebe bilden. Gegossen wird nach Bedarf; doch sei man hierin vorsichtig, denn die Ranken und auch die Wurzeln faulen bei zu großer Feuchtigkeit sehr leicht, es ist deshalb möglichst viel zu lüften, besonders während der Blütezeit. Die Nebenfrucht wird auch hier abgeerntet, sobald die Ranken der Tomaten den Raum beanspruchen. Mit Ausnahme der Blütezeit ist den Pflanzen ein leichtes Überbrausen sehr dienlich, in den Wintermonaten geschieht dieses des Vormittags gegen 11 Uhr mit warmem Wasser. Ist die Blüte vorüber und fangen die Früchte an anzuschwellen, so dünge man die Pflanzen alle fünf bis sechs Tage mit verdünntem Tauben-, Hühner- oder Kuhdung.

An schönen, trockenen Tagen und bei warmem Regen decke man die Fenster ganz ab. Fangen die Früchte an sich zu färben, so muß mit dem Bespritzen nachgelassen werden. Auf diese Weise behandelte und Ende Januar ausgesäte Pflanzen können schon Mitte Mai reife Früchte liefern.

Man kann jedoch auch später Tomaten aussäen und beispielsweise mit der Kultur erst im März oder April beginnen und dadurch schon einmal abgeerntete Kästen nochmals verwenden, indem man den schon gebrauchten Pferdedünger mit etwas frischem, warmem Dünger vermischt und wieder von neuem in den Mistbeetkasten füllt. Bei dieser späten Treiberei lassen sich auch Papierfenster verwenden.

5. Das Treiben der Tomaten im Gewächshause.

Als passende Treibräume für Tomaten empfehle ich in erster Linie die schon bei der Melonentreiberei beschriebenen englischen Häuser. Jedoch eignet sich für diesen Zweck auch jedes beliebige, nicht zu hohe Treibhaus. Diese können, wenn sie extra für die Tomatentreiberei angelegt sind, soweit in die Erde gelegt werden, daß der Anfang

Digitized by Google

der Glasfläche fast mit dem Boden gleich ist. In der Mitte dieses Treibhauses läßt man einen nicht zu breiten Weg, welcher etwas tiefer liegen kann als die an den beiden Seiten zur Aufnahme der Pflanzen bestimmten Beete.

Letztere werden so tief gemacht, daß man als Unterlage noch eine mindestens 30 cm hohe Schicht Dünger oder anderes Wärmematerial hineinbringen kann. Auf dieses wird eine 20 cm hohe Schicht nahrhafter Erde gebracht, deren hintere Oberfläche etwa 20 cm von der Glasfläche entfernt sein muß. Die vorgezogenen Pflanzen setzt man in 50—60 cm Entfernung ziemlich nahe dem Wege, um die höchste Stelle des Hauses benutzen zu können. Fangen die Ranken an, länger zu werden, so werden sie an beigesteckte Spaliere oder gezogene Drähte nicht zu fest angeheftet. Um möglichst viel Ranken zu erzielen, pinciere man so oft als nötig. Bei fortschreitendem Wachstum ist ein öfteres Düngen von großem Vorteil, besonders wenn die Früchte anfangen, sich auszubilden, man belegt dann am besten das ganze Beet mit frischem Pferde- oder Kuhdünger, dessen Nährstoffe durch das Gießen in den Erdboden dringen und den Wurzeln zu gute kommen.

Die hierbei zur Verwendung kommende Heizanlage richtet sich ganz nach dem Umfang der Treiberei und kann Kanal-, Wasser- oder Dampfheizung sein, jedoch lege man in allen Fällen den Kanal resp. die Röhren dicht unter die Beete.

Da die Tomaten viel Wärme lieben, so kann man die Temperatur des Hauses ruhig bis auf 25° R. halten, welche durch Sonnenwärme noch um 10° steigen kann. Das Lüften, Spritzen 2c. ist dasselbe, wie bei der Mistbeettreiberei schon angegeben. Treibhäuser, welche im Mai abgeerntet sind, können nochmals mit Tomaten bepflanzt werden, da dieselben noch im September reifen.

Wie bei der Melonenkultur, lassen sich auch hier im Sommer leerstehende Häuser sehr gut verwenden. Es gehört dazu nicht immer ein vorbereitetes Beet, sondern man kultiviere die vorgezogenen Pflanzen in Töpfen weiter und verfahre gerade so, wie in dem Abschnitt 6 „die Tomate als Topfpflanze“ angegeben ist.

Um die Treiberei der Tomaten im kleinen zu betreiben, empfehle ich, nachfolgend beschriebenen kleinen Kasten herzustellen. Soll ein solcher dauerhaft sein, so errichtet man als höchste Seite des Kastens eine Mauer von 1½ m Höhe, die andere Seite wird dann 40—50 cm hoch. Die Breite des Kastens, welcher mit Mistbeetfenstern gedeckt wird, kann 1½ m sein. Das Beet wird auf einem Eisenrost angelegt und darunter der Kanal oder die Röhren einer Wasserheizung. Die Pflanzen

Digitized by Google

werden hier 20 cm von der Innenseite der höheren Mauer entfernt gepflanzt und die Ranken an spalierartig gezogenen Drähten hochgezogen. Solche niedrige Kästen sind für die Treiberei sehr geeignet, weil die Pflanzen volles Licht erhalten. Man kann die Pflanzung auch so einrichten, daß vor der spalierartig gezogenen Reihe noch eine zweite Reihe gepflanzt wird, deren Triebe man auf dem Erdboden zieht. Wer einen solchen Kasten noch anderweitig ausnutzen will, der kultiviere in dem verbleibenden Raume Rosen, Deutzien, Prunus chinensis und triloba, Deutzia japonica 2c. 2c.

---

6. Die Tomate als Topfpflanze.

Auch als Topfpflanzen lassen sich die Tomaten sehr gut ziehen und geben, wenn sie mit Früchten behangen sind, sicher einen guten Verkaufsartikel. Natürlich verwendet man hierzu nur niedrigbleibende Sorten und zieht die Ranken an beigesteckte Spaliere, denen man eine beliebige Form geben kann.

Am besten lassen sich zur Topfkultur aus Stecklingen gezogene Pflanzen verwenden, da solche ziemlich vier Wochen früher Früchte liefern. Stecklinge erhält man sehr leicht, wenn man einige Pflanzen recht zeitig in das Mistbeet auspflanzt. Die erste Behandlung der jungen Pflanzen gleicht natürlich der, welche schon bei der Anzucht beschrieben ist; man gebe den Pflanzen jedoch von Anfang an keine zu großen Töpfe und verpflanze dieselben, so oft der Topf durchwurzelt ist, bis man zuletzt 20 cm weite Töpfe verwendet, in welchen die Früchte dann ihre volle Ausbildung erreichen. Hauptbedingung bei der Topfkultur ist die Verwendung einer recht kräftigen Erde und häufiges Düngen mit Kuhjauche, welch letzteres besonders nach dem Fruchtansatz alle drei bis vier Tage wiederholt wird. Die Töpfe werden bei eintretender warmer Witterung auf eine nach Süden liegende Rabatte bis an den Topfrand in die Erde gelassen und das Beet sowohl wie die Erde in den Töpfen sauber von Unkraut gehalten, ebenso muß die Oberfläche des Topfes öfters gelockert werden. Die Ranken werden bei beginnendem stärkeren Wachstum gleichmäßig an die beigesteckten Formen gebunden. Nach schönen, warmen Tagen ist ein Bespritzen der Pflanzen sehr von Vorteil; man stelle dieses während der Blüte natürlich ein. Sollte es nötig werden, das Reifen der Früchte durch Beschneiden der Triebe und Auslichten der Blätter zu

Digitized by Google

unterstützen, so darf dieses nicht unterlassen werden; doch darf der Wert der Topfpflanze dadurch nicht gemindert werden. Auch zur Treiberei kann man in Töpfen gezogene Pflanzen verwenden, man erhält hierdurch früh schöne, mit Früchten versehene Topfpflanzen, welche zu dieser Zeit willige Abnehmer finden.

Solange die jungen Pflanzen noch keiner Stütze bedürfen, füttere man sie in gewöhnliche warme Kästen ein. Müssen die Ranken später aufgebunden werden, so bringt man die Pflanzen in einen 1½ m tiefen Kasten. Stehen solche Kästen nicht zur Verfügung, so muß man durch einen Bretteraufsatz die Wände eines gewöhnlichen Mistbeetes erhöhen. Ist dieser Kasten zur Aufnahme fertig, so werden die Pflanzen noch einmal in größere Töpfe verpflanzt, jedoch läßt man einen ungefähr 3 cm breiten Topfrand, welcher erst später mit nahrhafter Erde vollgefüllt wird, um den Stamm bezw. die unteren Ranken zu zwingen, neue Wurzel zu machen. Die Töpfe werden dann mit einem Spalier oder einer anderen Form versehen und kommen dann bis am Topfrand in Erde. Den vorderen, flachen Raum des Kastens kann man durch andere passende Kulturen ausnutzen. Man hat jetzt weiter nichts zu thun, als den Pflanzen einmal in der Woche einen Dungguß zu geben, bei schönem Wetter zu lüften und die Ranken gleichmäßig anzubinden. Man wird dann sehr bald schöne, reichlich mit Früchten versehene Tomatenspaliere oder andere Formen haben. Wie schon in Abschnitt 5 angegeben, können auch leer stehende Gewächshäuser durch Topftomaten-Kultur ausgenutzt werden.

---

7. Tomatensorten.

Von den Tomatensorten haben sich besonders König Humbert und Fikarazzi in Deutschland bewährt, erstere allerdings nicht in allen Gegenden, sie sind sehr frühreifend und gedeihen noch in Finnland und Schweden. Die Inhaber der Firma Dammann & Co. in San Giovanni à Teduccio in Italien sind Züchter vieler guter Tomatensorten. Bei Bedarf von Samen kann ich genannte Firma nur empfehlen. Eine der besten ihrer Einführungen sind außer den beiden obengenannten Sorten Rubino und die neuesten nicht rankenden Arten. Die Firma verkauft jährlich wohl über 2000 kg Tomatensamen.

Die Ansprüche, die wir an eine gute Tomatensorte stellen, können wir in folgenden Sätzen zusammenfassen:

Digitized by Google

1. Sie muß frühreifend sein und bereits im Juni Früchte ansetzen.

2. Sie muß tragbar sein und bereits hinter dem sechsten Blatte Früchte ansetzen.

3. Sie soll möglichst schwachwüchsig sein, niedrig und kurz gedrungen bleiben, damit sie auch für Mistbeete und Treibhäuser zu verwenden ist.

4. Die Form der Früchte soll möglichst ansprechend sein, nicht höckerig oder gar mit Warzen besetzt. Die Frucht soll glatt und möglichst von schöner, roter Farbe sein.

5. Sie darf gegen Nässe und kühle Witterung nicht empfindlich sein.

Fig. 25.

Tomate großer, roter „Fikarazzi".

Tomate großer, roter „Fikarazzi" (Fig. 25), Damm. & Co., neu. Die früheste aller Tomaten, viel früher reifend als König Humbert und zur Kultur in Kästen und Weinhäusern wohl geeignet. Stammt aus Sizilien und wird schon Mitte Februar von dort nach Neapel gebracht. Pflanze gedrungen wachsend, wenig kletternd und sehr voll tragend. Die Früchte sind mittelgroß, platt, gerippt, schön rot und von feinstem Geschmack. Außergewöhnlich reichtragend. Zur Winterkultur geeignet.

Tomate großer, roter „Meteor", Damm. & Co. Pflanze 30—40 cm hoch, aufrecht, sich selbst tragend. Braucht keine Stäbe, braucht nicht gebunden zu werden und trägt sehr reich. Die großen, ziemlich glatten Früchte sind fast scharlachrot und sehr fest im Fleische, saftig und wohlschmeckend. Neuheit ersten Ranges.

Tomate große, rote (Fig. 26). Die große, rote, sehr variabele Frucht, oft etwas gerippt, vollfleischig und saftig, eignet sich besonders zu Salat und Konserven. In Italien und Frankreich ist diese Sorte sehr beliebt und wird massenhaft angebaut.

Tomate runde, rote, frühe (Fig. 27). Allgemein bekannte Sorte, welche in der Frucht etwas variabel ist.

Tomate „Nordlicht", aufrechtstämmig, Damm. & Co. Obwohl klein und rundfrüchtig, noch schöner als vorstehende Sorte. Ganz niedrig, aufrecht, mit schöner, dunkelgrüner, konsistenter Belaubung und apfelrunden, karminroten, glänzenden Früchten, mit festem, sehr wohl-

Digitized by Google

schmeckendem Fleische und fast gar keinen Samen. Diese Sorte ist besonders schön zur Topfkultur und stammt von Greniers a tigre raidi und Ruby.

Tomate Albino, Damm. & Co. Eine der edelsten Sorten, welche jemals gezüchtet wurde. Die Pflanzen und Früchte gleichen der so beliebten Trophi, nur sind die Früchte dieser neuen Art vier Wochen früher reif, erscheinen auch viel reichlicher. Sie sind groß, gerundet, schwach gerippt, durchscheinend ambrafarbig, weißlich gelb, oft mit rötlich durchscheinendem Fleisch. Stammt von White Apple und Mikado.

Tomate Magenta, Damm. & Co. Die Pflanze wächst halbhoch und trägt sehr reich, bis 8 kg pro Stock und mehr. Die Früchte sind rund, groß, glatt, in Trauben zu fünf bis sieben, und von schöner Magentafarbe, sowie feinstem Aroma. Ganz neu und einzig in der Farbe.

Fig. 26.

Tomate, große, rote.

Fig. 27.

Tomate, runde, rote, frühe.

Tomate Ananas (Pine apple.), Damm. & Co. Eine lachend schöne, prächtige Frucht von tadellos runder Form und leuchtend gold-gelber, glänzender Farbe. Die Pflanze ist sehr reichtragend, 10—12 kg Früchte von einer Pflanze ist gar nichts Seltenes. Dazu geben die Früchte eine Marmelade, deren feiner, parfümierter Geschmack etwas an Ananas erinnert.

Tomate Prinz von Neapel, Damm. & Co. Riesenfrüchtige, ganz neue und sehr gute Sorte; zwei bis drei Früchte gehen auf 1 kg Dieselben sind flachrund, wohl geformt, nur wenig gerippt und glänzend scharlachrot. Die Marmelade ist sehr fein und im Geschmack wie Apfelmus. Eine feine Marktsorte.

Tomate Sammet (Fig. 28), Damm. & Co., Lycopersicum cerasiforme variegata (Peach Pfirsich-Tomate). Diese Sorte ist vielleicht der Anfang einer neuen, hochfeinen Art. Die Pflanze ist

Digitized by Google

botanisch vom alten Lycopersicum sehr verschieden. Sie trägt sehr reich, und die in Trauben hängenden Früchte sind vom feinsten Geschmack. Diese sind rund in Apfelform, purpurfarben und eigentümlich weißborstig, haarig. Die Marmelade hat den Geschmack von feinem Apfelmus. Aus Amerika kommt diese schöne Tomate, deren Äußeres allerdings pflaumenweich wie eine Pfirsichfrucht ist, mit dem stolzen Namen „Peach", d. i. Pfirsich-Tomate, zu enormen

Fig. 28.

Tomate „Sammet".
Am Spalier richtig aufgebunden.

Preisen wieder nach Europa zurück und wird nun gekauft, während sie als Sammet-Tomate kaum beachtet wurde. Die Farbe, schreiben die Züchter, ist rein purpurfarben, was bei einer Pfirsichfrucht kaum der Fall ist.

Tomate semperfructifera, Dam. und Komp. Eine Sorte von erstaunlicher Fruchtbarkeit, mit riesigen Trauben pflaumenförmiger, etwas zusammengeschnürter, scharlachroter Früchte. Die Trauben sind verästelt und bringen selten weniger als 50 Früchte, meist aber viel mehr. Früchte reifen im Mai und unter Glas bis

Digitized by Google

Weihnachten. Sie eignet sich deshalb vortrefflich zur Kultur am Spalier im Freien und im Treibhause, wo man bei richtiger

Fig. 29.

Tomate „König Humbert".

Behandlung das ganze Jahr Früchte haben kann. Diese sind zwar klein, aber sehr fest und schmackhaft.

Tomate König Humbert (Fig. 29). Früchte scharlachrot, pflaumenartig und in einer Traube an der Pflanze hängend. Sie steht im

Digitized by Google

Wohlgeschmack in der frühen Reife der Früchte und Tragbarkeit oben an. Ertrag per Hektar 16 000 Centner.

Tomate Wunder Italiens (Fig. 30). Gleicht dem König Humbert und kommt meist gemischt mit ihm vor. Die Frucht ist aber etwas mehr abgeplattet, vollfleischiger und hat weniger Samen.

Fig. 30.

Tomate „Wunder Italiens".

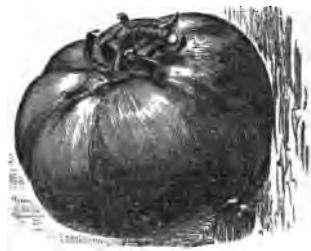
Tomate (Paradies) Acma. (Vollendung.) Diese Varietät soll vorzüglich sein. Auch im Sommer 1893 soll diese Sorte Gegenstand vieler Versuche gewesen sein, welche alle zufriedenstellend ausgefallen sind. Die Pflanzen wachsen kräftig, sind sehr reichtragend, und die große Frucht ist für jeden Gebrauch geeignet. Form tadel-

Digitized by Google

los rund, Farbe dunkelrot mit glänzend purpurrotem Email. Geschmack vorzüglich.

Tomate Koriolan. Stammt von Greniers tige raide und ist wie diese aufrecht wachsend, braucht also keine Stäbe und paßt vorzüglich für kleinere Gärten. Das Laub ist dunkelgrün und gekraust, die Früchte sind rund, glatt und glänzend violett, schmackhaft, festfleischig, haben wenig Samen und sollen sich zum Salat sehr eignen. Sehr reichtragend. Man muß früh aussäen, um sie früh auspflanzen zu können.

Fig. 31.



Tomate „Beste fürs freie Land".

Tomate Beste fürs freie Land (Fig. 31). Die Frucht ist scharlachrot, etwas gekerbt und von ziemlicher Größe. — Es ist die früheste Freilandtomate, von kräftigem Wuchs und widerstandsfähig. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Fig. 32.

Tomate „Königin der Frühen".

Tomate Trauben. Eine reichtragende Sorte mit walnußgroßen, dunkelroten, höchst wohlschmeckenden Früchten. Gedeiht und reift in kälteren Gegenden sicher, wo andere Tomaten nicht gerne zeitigen wollen. Eine schätzenswerte Eigenschaft. Stammt aus Amerika.

Tomate Königin der Frühen (Fig. 32). Reichtragend und dabei von pikantem Geschmack, ist diese Neuheit eine der wenigen Sorten, die auch noch in rauherem Klima jedes Jahr sicher zur Reife gelangen.

Digitized by Google

Sie wird sich bald als eine der besten unter den Paradiesäpfeln emporschwingen. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Tomate rote Mikado. In den Handel gebracht wurde sie von Vilmorin-Andrieux in Paris. Die Farbe dieser Frucht ist brillant lebhaft rot, nicht im geringsten ins Violette schimmernd. Die Frucht ist enorm groß, vollständig platt, das Fleisch ist dick und enthält sehr wenig Samenkörner. Man verwendet die scharlachrote Mikado in den Konservenfabriken als ganze Frucht; eine Frucht füllt eine Büchse. Mikado und die fast gleiche Sorte Turners Hybrid mit scharlachrotem Aussehen stammen beide von der prachtvollen und samenarmen Livingstones Perfection.

Digitized by Google

III. Der Speisekürbis.

Allgemeines.

Der Speisekürbis, Cucurbita maxima Duch., gehört zur Familie der Cucurbitaceen. Die Pflanze ist einjährig. Die Stengel sind steifhaarig, niederliegend, rankend oder kletternd. Die Blätter sind herzförmig, fünflappig und rauhhaarig, Winkelranken ästig, Blüten gelb und einhäusig. Die Speisekürbisse stammen fast alle aus den südlichen Gegenden. Bekannt sind sie schon in alten Zeiten, und selbst die Römer verzehrten Speisekürbisse, wenn auch nur in geringer Zahl. Die Anzahl der Sorten war damals noch sehr gering, und bis zum 18. Jahrhundert merkte man keine wesentliche Vermehrung der Varietäten. Mit der fortschreitenden Verbesserung der Früchte wurde der Anbau der Speisekürbisse samt deren Verwertung auch mehr in die landbebauenden Kreise gezogen. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts kamen verbesserte italienische, persische, japanesische, südrussische und südungarische Sorten in den Handel. Die Frucht hat sich seit jener Zeit in den südlichen Ländern so beliebt gemacht, daß sie fast in jedem Garten angebaut wird. Man verzehrt sie als Gemüse gekocht, zu Salat bereitet, und stellenweise werden sie von den Landarbeitern auch roh mit Salz genossen. Die Blüten der Speisekürbisse werden in Mehl und Butter gebraten und als Delikatesse verzehrt.

War es bisher nur gelungen, starkrankende Speisekürbisse zu züchten, so kam im Jahre 1891 hierin eine Wendung, als die Firma Dammann & Comp. in San Giovanni a Teduccio (welche ich übrigens als Bezugsquelle für Samen ganz besonders empfehle) eine neue rankenlose Gattung erzielte; diese sind die sogenannten Buschkürbisse, wozu alle Cokozello-Arten gehören. Die Früchte der Kürbisse sind verschieden geformt. Man unterscheidet kugelrunde, flachrunde, schlangengurkenförmige, längliche, eirunde und schwachgerippte Früchte. Die Farbe derselben ist weiß, grüngestreift, wachsgelb, marmoriert, gestrichelt, zuweilen auch warzig und punktiert. Die Blätter sind durchschnittlich einfarbig; nur eine neue Züchtung, Cucurbita moschata (Charles Naudin),

Digitized by Google

hat gefleckte, bunte Blätter. Die Größe der Blätter und Früchte ist je nach Sorte sehr verschieden. Ebenso sind die Samen bald groß, bald spitz, flach dick oder oval geformt.

Trotzdem die Kultur der Speisekürbisse sehr leicht ist, und die Früchte sich mannigfach in dem Haushalte verwerten lassen, hat sich die Kultur in Deutschland nicht einmal in den Hausgärten eingebürgert. So ist z. B. der Wachskürbis, Bennincaso serifera, schon über ein halbes Jahrhundert in Deutschland aus Ostindien und China eingeführt, und doch dürfte die Frucht nur dem Namen nach bekannt sein. Die Früchte dieses Wachskürbisses werden von alten Schriftstellern als äußerst erfrischend und gesund selbst für Kranke geschildert und sollen auch, nebenbei gesagt, harntreibend sein. Sie sind länglich oval geformt, werden 20 bis 60 cm lang. Die Schale ist mit zerbrechlichen Haaren versehen, wachsartig bereift und von grauer Farbe, unter welcher man die Fruchthaut von dunkelgrüner Farbe mit weißen Flecken bemerken kann.

---

1. Die Anzucht der Speisekürbisse.

Die Speisekürbisse können ebenso wie die vorher beschriebenen Arten durch Samen, Stecklinge und auch Absenker herangezogen werden. Bei einem großen Bedarf wird ein abgeernteter, halbwarmer Mistbeetkasten Ende März mit guter, lockerer Erde versehen, in welche man in 8 cm entfernten Querreihen den Samen einzeln in Abständen von 6 cm legt. Die Samen werden darauf mit leichter, lockerer, sandvermischter Erde halb so hoch, als die Samen dick sind, bedeckt und leicht angedrückt. Ist das Beet frisch angelegt, so ist ein Begießen nicht notwendig, wird aber die Aussaat später in einem schon abgeernteten Kasten gemacht, so müssen die Samen leicht überbraust werden. Die erste Zeit bleibt dann der Kasten geschlossen und beschattet, hebt sich aber die Erde, so daß die Keime durchbrechen wollen, so muß man den jungen Pflanzen volles Licht gewähren und sie dann möglichst bald an Luft gewöhnen. Sind die beiden Samenlappen ausgebildet, so werden die Sämlinge auf ein warmes, mit nahrhafter Erde versehenes Mistbeet in Abständen von 8—10 cm pikiert. Hier bleiben dieselben so lange stehen, bis sie sich gekräftigt haben, und werden dann einzeln in 10 cm weite Töpfe gepflanzt. Diese Töpfe kommen bei einer frühen Anzucht wieder auf einen mäßig warmen Kasten und werden bis an den Topfrand ein-

Digitized by Google

gefüttert. Hier müssen sie gut gepflegt werden und recht reichlich Luft erhalten. Bevor man die Pflanzen aussetzt, müssen dieselben nun nochmals und zwar in 15 cm weite Töpfe und recht nahrhafte Erde gepflanzt werden. Sie erhalten dann einen Stand auf einen abgeernteten Mistbeetkasten und werden ab und zu mit einem Guß wasserverdünnter Kuhjauche versehen. Sie brauchen hier nicht besonders warm gehalten zu werden, sondern man sorge nur dafür, daß der Kasten frostfrei bleibt. Eigentlich sollte man in der frühen Jugend die Kürbisse nicht zu viel beschneiden, man beschränke den Schnitt bei den rankenden Arten nur auf das Ausschneiden der nicht Früchte tragenden Ranken und besonders der alten, großen Blätter, denn letztere wie die schwachen Ranken ernähren sich nur auf Kosten der Mutterpflanze. Nach dem halben Mai können die Pflanzen ins freie Land gesetzt werden. Bei kleinerem Bedarf und bei einer späteren Aussaat legt man zwei Samen in einen gut mit Drainage versehenen 8 cm weiten Topf und läßt sie an einem warmen, wenn auch dunklen Ort keimen; dann werden sie in einem kalten Kasten an das Licht gebracht und die schwächste Pflanze fortgezogen.

Ebenso kann man bei kleinerem Bedarf die Samen in eine nicht zu tiefe Pappschachtel in einer Entfernung von 6 cm säen. Diese Schachtel wird in die Küche ans Fenster, in ein Gewächshaus, Mistbeetkasten oder an einen sonstigen warmen Ort gesetzt. Sind die Pflanzen nun stark herangewachsen und die Namenstage der drei Eisheiligen vorbei, so zerschneide man die Pappschachtel, nachdem man sie gut angegossen, vorsichtig, und zwar so, daß jedes abgeschnittene Pappdeckelstück eine Kürbispflanze enthält. Diese Pflanzen setzt man dann mit dem Pappendeckelstück an ihren Bestimmungsort. Der Pappendeckel verfault bald und die Wurzeln können ungehindert weiter wachsen.

Ebenso lassen sich Torfstücke sehr gut zum Anziehen von Kürbispflanzen verwenden. Man nimmt dazu Torf, wie ihn die Torfbauern formen, schneidet denselben der Länge nach in der Mitte einmal durch, so daß man zwei gleiche Teile erhält. Jede dieser Hälften höhlt man dann auf der breiten Seite einige Centimeter tief aus und füllt dieselben mit lockerer, guter Gartenerde. Hier hinein legt man dann die Samenkörner und behandelt sie so, wie dies bei den Pappschachteln angegeben.

Speisekürbisse lassen sich auch durch Stecklinge und Absenker vermehren. Da dessen Anzucht gleich ist mit dem Verfahren, wie es bei den Tomaten angegeben ist, so verweise ich auf dieses Kapitel.

Digitized by Google

2. Die Kürbiskultur auf dem Felde.

Die Speisekürbisse verlangen zum üppigen Gedeihen einen in guter Nährkraft stehenden Boden; in einem mageren Boden entwickeln sich ihre Früchte ungemein schlecht, bleiben klein und geben keinen guten Ertrag. Es kommt, wenn der Boden gut gedüngt ist, die Beschaffenheit desselben bei den Kürbissen wenig in Betracht, er kann lehmig, sandig oder auch von anderer Beschaffenheit sein. Daß Kürbisse auch auf Sandboden gedeihen, beweisen jene im südwestlichen Deutschland gelegenen Gegenden, wo der Anbau hauptsächlich auf Sandfeldern geschieht. Im Sommer sind die Kürbisse sehr anspruchslos, nur fallen sie sehr oft den Frühjahrs- wie den Herbstfrösten zum Opfer, wovor man deshalb auf der Hut sein muß.

Die Zubereitung des Feldes, sowie die verschiedenen Nebenfrüchte, welche man bauen will, sind dieselben, wie schon bei den Melonen angegeben. Man kann jedoch auch mit den rankenden Kürbissen zugleich Busch- oder Strauchbohnen kultivieren, zu welchem Zwecke in Abständen von je 35 cm vier Reihen Buschbohnen gelegt werden und darauf ein 1,50 m breiter Streifen für die Kürbisse freibleibt. Die Busch- oder Kruppbohnen legt man zu drei Samen in 3 cm weite, nicht zu tiefe Löcher, welche 30 bis 40 cm voneinander entfernt sind. Sie müssen, um reichlich Früchte zu liefern, vor der Blüte zweimal behäufelt werden. Da die Bohnen auch erst im Spätsommer gepflückt werden können, so muß gleich bei dem Legen der Samen Rechnung getragen werden, daß sich die Pflanzen später gegenseitig nicht hindern. Ebenso kann man als Nebenfrucht Puffbohnen, Zwergerbsen und Mais als Gemüse bauen.

In der Mitte des 1,50 m breiten, freigebliebenen Raumes wird eine entsprechend breite Rille gezogen, welche vierzehn Tage vor der Pflanzung wiederholt mit Latrinen- oder Kuhjauche vollgegossen wird. Kurz vor dem Auslegen der Samen wird die Rille gelockert, wenn möglich mit nahrhafter, lockerer Erde versehen und dann in 6 bis 12 cm Entfernung die einzelnen Samen gelegt, mit leichter Erde bedeckt und sanft angedrückt. Angegossen wird nur bei trockener Witterung. Um vierzehn Tage früher aussäen zu können, bedient man sich der bei der Tomaten-Kultur angegebenen Schutzvorrichtungen. Besser ist es natürlich, wenn man vorgezogene Pflanzen zum Auspflanzen verwenden kann. Fangen die Pflanzen an zu wachsen, so verteilt man die Ranken gleichmäßig, damit sie die Kruppbohnen nicht ersticken. Geschnitten wird so gut wie gar nicht, denn die Kürbispflanze bringt

Digitized by Google

an jeder kräftigen Ranke fast aus jedem dritten Blattwinkel eine weibliche Blüte. Will man aber die Früchte auf eine gewisse Zahl beschränken, dann schneidet man allerdings die Ranken drei Blätter über der letzten Frucht, welche man stehen lassen will, ab, damit die Nahrung nur den verbleibenden Früchten zu gute kommt. Bei Regenwetter werden die Pflanzen, nachdem man auf 10 cm vom Stamm eine schüsselartige Vertiefung gemacht hat, mit abgestandener Jauche begossen, ohne jedoch Blätter und Ranken zu beschmutzen. Bevor die Ranken anfangen, den Boden zu bedecken, muß das Feld an einem trockenen Tage mit der Zinkenhacke oder bei der Großkultur mit dem Jäte- resp. Auflockerungs-Pflug vom Unkraut gereinigt werden. Auch ist es gut, den Stamm der Kürbispflanze öfters mit nahrhafter Erde zu umgeben. Die rankenlosen Kürbissorten bedürfen natürlich eines solch großen Abstandes nicht, es genügt, wenn dieselben nach allen Seiten 75 cm entfernt stehen.

---

3. Die Kultur der Speise-Kürbisse an Spalieren oder sonstigen Vorrichtungen im Garten.

Da die Kürbisse mit Ausnahme der kürzlich aus Italien eingeführten Arten alle die Eigenschaft haben, Ranken zu bilden, so lassen sie sich natürlich auch sehr gut zur Bekleidung von Lauben, Sitzplätzen, Bogengängen, Zäunen, alten Mauern und dergl. verwenden. In allen diesen Formen sehen sie sehr gut aus, geben ihrer großen Blätter wegen reichlich Schatten und verbinden so das Angenehme mit dem Nützlichen. Es herrscht vielfach noch das Verfahren, die Kürbisse auf den Komposthaufen auszupflanzen; wenn dadurch auch naturgemäß große Früchte erzielt werden, so ist diese Methode doch insofern verwerflich, als die Wurzeln der Kürbispflanzen die Komposterde aussaugen und sie minderwertig machen. Die Kürbisse dürfen im Garten allerdings auch nicht da gepflanzt werden, wo sie mit ihren weitgehenden Ranken und großen Blättern andere, vielleicht wertvollere Gewächse in der Entwickelung beeinträchtigen. Wir haben jedoch Sorten, welche sich zum Einmachen ganz vorzüglich eignen und in der später aufgeführten Sortenwahl noch näher bezeichnet werden sollen, so daß man den Kürbissen im Garten ein bescheidenes Plätzchen gern einräumen kann.

Um frühzeitig beschattete Lauben oder verdeckte, sonst unansehnliche Plätze zu haben, ist es gut, wenn die Samen schon im März, April in der bei der Anzucht beschriebenen Weise ausgesäet und die jungen Pflanzen dann an ihren Bestimmungsort gesetzt werden. Die

Digitized by Google

Entfernung, welche man den Pflanzen giebt, richtet sich nach der Sorte und dem Boden. In einem ausgiebigen Nährboden erreichen die Ranken eine doppelte Länge als in magerem Boden. Um gewöhnliche Lauben zu bekleiden, genügen vier gut entwickelte Pflanzen, einzeln gesteckte Stangen bekleidet schon eine, denn die großen Blätter und sehr starken Ranken beanspruchen ziemlich viel Platz. Wo die Pflanze ihren Platz erhalten soll, gräbt man ein 40 cm tiefes und 30 cm weites Loch, welches bis zur Hälfte mit kurzem Kuhdünger gefüllt wird, darauf kommt nahrhafte Komposterde, vermischt mit Guano, Knochenmehl oder Hornspänen. In diese Erde setzt man die herangezogenen Pflanzen, wenn die stärksten Fröste vorüber sind. Allerdings müssen die Pflanzen gut abgehärtet sein und die Luft vertragen können. Durch Anwendung von Schutzmitteln kann man ungefähr 14 Tage früher pflanzen. Sollte sich nur eine starke und kurzgedrungene Ranke zeigen, was sehr oft vorkommt, so schneide man diese bis auf drei bis fünf Blätter zurück, damit sich aus den stehenbleibenden Augen neue Triebe bilden können. Die einzelnen Triebe werden von Jugend auf an das Spalier oder an die betreffende Vorrichtung geheftet, damit sie leichter emporklettern können. Man hat nun weiter nichts zu thun, als das Unkraut von der Pflanzstelle fern zu halten, den Boden zu lockern und nach dem Fruchtansatz reichlich zu düngen.

4. Wie erzielen wir viele eßbare Kürbisblüten?

Da in vielen Gegenden die Kürbisblüten gern gegessen werden, so muß man auch danach trachten, durch eine zweckentsprechende Kultur viele Blüten zu erhalten. Am besten werden die Kürbisse zu diesem Zweck an Stangen oder Spalieren gezogen, weil dadurch die Blüten von Schmutz nicht verunreinigt werden. Man läßt, um viele Blüten zu erzielen, nur den Leittrieb wachsen, alle Seitentriebe werden frühzeitig entfernt. Ebenso dürfen große Früchte nur vereinzelt an der Pflanze bleiben. Hierdurch wird der Trieb gereizt, eine Menge neuer Blüten mit kleinen Früchten zu bringen, und es erscheinen die Ranken dann förmlich übersäet von kleinen Früchten und von schönen, gelben, männlichen Blüten. Im Süden werden die männlichen Blüten zu 12 Stück gebündelt und zu Markte gebracht, sie finden dann willige Käufer. Sie werden für den Tisch mit Öl und Butter gebraten. Die jungen Früchte geben ein wohlschmeckendes Gemüse. Da sich die Blumen nur bis zum Abend halten, müssen dieselben in der frühen Morgenstunde gepflückt und im Wasser bis zum Gebrauch aufbewahrt werden.

Digitized by Google

5. Das Treiben der Kürbisse.

Die Treiberei der Kürbisse wird wohl wenig eingeführt werden, ich will daher dieses Kapitel auch nur auf das Notwendigste beschränken. Um nun schon im Juni reife Früchte zu haben, müssen die im Februar ausgesäten Samen gut gepflegt werden, um sie gut vorgezogen Ende Februar oder Anfang März auf warme Mistbeete pflanzen zu können. Man muß hauptsächlich durch einen stets zu erneuernden warmen Umschlag für die Wärme im Beet sorgen, denn die Kürbispflanzen lieben keinen zu warmen Fuß, aber wohl eine feuchte, warme Luft. In zu trockener Luft siedelt sich die Schmierlaus und nicht selten die rote Spinne an.

Für die Treiberei empfehle ich besonders die Buschformen. Das Mistbeet wird wie bekannt zurechtgemacht und auf das Wärmematerial eine Lage halbverrotteter Kuhdünger gebracht, welcher noch mit Guano, Blutdünger oder Knochenmehl bestreut wird, damit die Wurzeln später eine neue Nahrungsquelle finden. Die Erde soll nahrhaft sein und mindestens 20 bis 25 cm hoch aufgetragen werden. Unter jedes Fenster pflanze man zwei nichtrankende Sorten in der Weise, daß oben und unten eine Pflanze steht. Die Fenster bleiben anfangs geschlossen und werden leicht beschattet, jedoch später läßt man die volle Sonne wirken. Gelüftet wird nach Bedarf. Besonders während der Blüte muß der Befruchtung wegen fleißig gelüftet werden; geht dieses nicht, so helfe man durch künstliches Befruchten nach.

Auch können im Sommer leerstehende Treibhäuser durch die Kürbiskultur ausgenutzt werden; ich verweise dabei auf das schon bei der Melonentreiberei Gesagte.

Um noch im November reife Früchte zu erhalten, setzt man im Juli gut im Topf vorgezogene Pflanzen auf ein Mistbeet, welches durch frischgeschnittenes Gras oder auch grünes Kartoffelkraut erwärmt wird. Nach dem halben September macht man um das Mistbeet einen dicken Mantel von warmem Pferdedünger und hält an kühlen, regnerischen Tagen die Fenster geschlossen. Des Nachts wird der Kasten zugedeckt. Je nach der Witterung reifen die Früchte im November.

---

6. Speisekürbissorten.

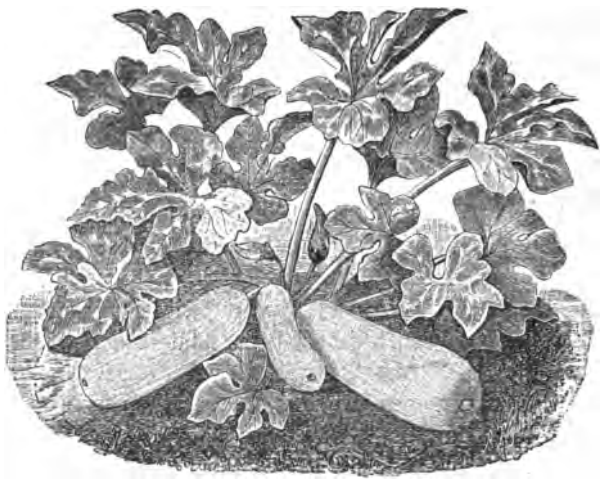
Es sollen hier besonders persische, russische, amerikanische und ungarische Pracht-Varietäten aufgezählt und beschrieben werden. Wie ich schon früher bemerkt habe, muß jeder sich aus dem Heere der

Digitized by Google

Sorten einige selbst zur Probe anbauen und dann nur allein diejenigen Sorten weiterkultivieren, die in seinem Boden und für seine Lage passen, und wofür Absatz in der Nähe ist.

Neuer, weißer Ananas-Speisekürbis. Eine sehr reichtragende Herbst- und Wintersorte, welche sich den ganzen Winter vorzüglich hält. Wächst kräftig und trägt an jeder Ranke fünf bis sieben Früchte, welche ein feingekörntes, delikates Fleisch haben, und deren Geschmack der Kokosnuß ähnlich ist. Samenhöhlung sehr klein.

Fig. 33.



„Kokozello von Tripolis".

Kokozello von Tripolis (Fig. 33), neu. Die Pflanze bildet dichte Büsche ohne Ranken mit tiefgelappten, rauhen Blättern. Die Früchte sind lang, gerade, blaßgelb und erscheinen bereits vier Wochen nach der Aussaat. In der Nähe von großen Städten wird die Frucht zum Anbau im großen empfohlen, eignet sich aber auch ihres kleinen Umfangs wegen für den kleinsten Gemüsegarten.

Courge à la moëlle. Ein in Frankreich sehr beliebter, mittelgroßer Speisekürbis von ungemein feinem Aroma und von großer Tragfähigkeit. Aus Frankreich wird berichtet, daß diese Sorte von den Feldarbeitern an heißen Tagen roh genossen wird und sehr erfrischend ist. Zum Einmachen sehr geeignet.

Speisekürbis, ovaler, ziegelroter. Der früheste aller Speisekürbisse. Frucht oval, ziegelrot, gelbfleischig, sehr zuckerhaltig. Hält sich lange und ziert ungemein, wenn um Lauben und an Stangen gezogen.

Digitized by Google

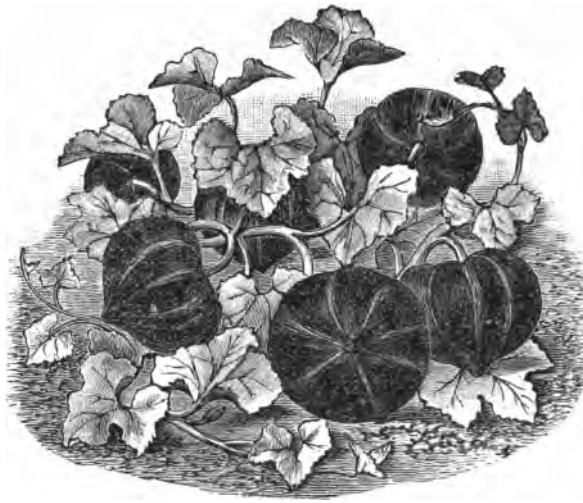


Fig. 34. **Speisekürbis, chinesischer scharlachroter Zucker.**

White Pine Apple Squah. Frucht groß, rahmweiß, vom Kelchrande bis zur Mitte gerippt, interessant.

Speisekürbis, chinesischer scharlachroter Zucker (Fig. 34). Eine hochfeine Frucht, welche besonders als junges Gemüse zubereitet sehr schmackhaft ist. Ist gleichzeitig als Zierpflanze zu verwenden.

Speisekürbis, langer, dunkelgrüner aus Patagonien (Fig. 35). Interessant in Gestalt und Farbe, das Fleisch ist sehr fein.

Speisekürbis, Ben-y-Byd. Erhielt in England zwei Certifikate erster Klasse. Diese Art ist enorm reichtragend, die Ranken kurz gegliedert und tragen fast

Fig. 35.

Speisekürbis, langer, dunkelgrüner aus Patagonien.

Digitized by Google

in jedem Blattwinkel eine Frucht. Dieselbe ist fast kugelrund, manchmal seicht gerippt, ungefähr 18 bis 20 cm im Durchmesser, von cremeweißer Farbe und dickem, festem Fleisch. Zum Kochen geeignet.

Fig. 36.

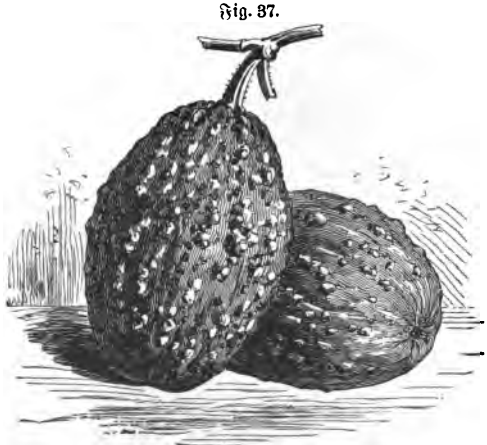
Speisekürbis Vegetable Marrow.

Speisekürbis Vegetable Marrow (Fig. 36). Die Frucht ist, wie die Abbildung zeigt, walzenförmig und kann längere Zeit aufbewahrt werden. Reifezeit September. (Bezugsquelle J. C. Schmidt, Erfurt.)

Kokozello, weiße Molfetta, Damm. & Co. Neuer, früher, nicht rankender Buschkürbis mit gelblich weißen, langen Früchten in großer Zahl; sehr gut zur Kultur in kleinen Gärten. Das Gemüse hieraus ist sehr wohlschmeckend und in seiner Heimat hochgeschätzt.

Speisekürbis des Missions. Neuer, interessant kolorierter Kürbis aus Süd-Afrika, eingeführt durch Vilmorin in Paris, der diese Sorte von französischen Missionären mit warmer Empfehlung als einen der besten Speisekürbisse erhielt. Derselbe wird in dem heißen Klima seines kühlenden, zarten, süßen Fruchtfleisches halber gern verspeist. Geschmort giebt er eine beliebte Zuspeise zu Hühnern, Braten u. s. w.

Fig. 37.



Speisekürbis, brasilianischer Zucker.

Speisekürbis Charles Naudin (Cucurbita moschata variegata), Damm. & Co. Eine Gemüse- und Zierpflanze ersten Ranges, wie es bisher noch keine gab. Die Pflanze rankt schwach, trägt großes, schönes, gesleckes Laub, große, goldgelbe Blüten und runde, weiße, grüngestreifte Früchte mit schneeweißem Fleische. Die Früchte erscheinen

Digitized by Google

in sehr großer Zahl und halten sich reif und erhärtet sehr lange. Die Samen dienen als feines Naschwerk und sind sehr zierend. Früchte geben das schönste Gemüse und die Blüten ein feines Gericht.

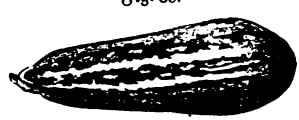
Fig. 38.

„Kokozello", schneeweißer Belmonte.

Speisekürbis, brasilianischer Zucker (Fig. 37). Derselbe hat ovale kurze Früchte von langer Haltbarkeit. Das Fleisch ist gelb, fest und sehr gezuckert. Im reifen Zustande ist die Schale orangegelb. Reife sehr früh. (Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt.)

Kokozello, schneeweißer Belmonte (Fig. 38), Damm. & Co. Alle Kokozellen sind Buschkürbisse, ranken nicht. Dieser schöne Speisekürbis, mit langen, schneeweißen Früchten, ist sehr wertvoll und eine der besten Gemüseneuheiten. Die Pflanze rankt nicht, trägt sehr reich und dauernd, und die jungen, zarten, blendendweißen Früchte geben das feinste und gesundeste Gemüse. Wird zur Kultur sehr empfohlen.

Fig. 39.



Kürbis, ital. Kokozello.

Kürbis, ital. Kokozello (Fig. 39). Buschkürbis, nicht rankend. Frucht halbreif als Gemüse gekocht sehr fein.

Kürbis, ital. weißer Champignon (Fig. 40). Prachtkürbis, schneeweiß, wie Melonenkürbis verwendet; auch wie Schwämme getrocknet für den Winter.

Digitized by Google

Kokozello von Genf. Sehr reichtragend und kann auf kleinem Raum gezogen werden. Die sehr zarten, ca. 20 bis 30 cm langen Früchte werden in Scheiben geschnitten, in Butter, Öl oder Fett gebacken oder als Gemüse und die Blüten als Zuspeise auf den Tisch gebracht.

Fig. 40.

Kürbis, ital. weißer Champignon.

Hubard Squash (Fig. 41). Die Frucht ist hartschalig und hält sich sehr lange Zeit. Das Fleisch ist von hellorangegelber Farbe. (Bezugsquelle J. C. Schmidt, Erfurt.)

Fig. 41.

Hubard Squash.

Thrakischer Gurkenkürbis (Fig. 42). Für den Osten Europas ist dieser keine Neuheit mehr, und es ist zu verwundern, daß er seinen Weg nicht früher nach Deutschland gefunden hat, denn er ist der Beachtung wert. Die Früchte werden 80 cm lang, 20 cm dick. Das Fleisch ist zu allem zu verwenden; beispielsweise wie Spargel zubereitet oder als Salat wie Gurken. Wer Gurkensalat gern ißt, ihn aber nicht vertragen kann, findet in diesem Kürbis Ersatz. Die jungen Früchte kann man in Essig und Salz für den Winter einlegen. Sie halten sich bis zum Frühjahr. Die Früchte können ferner gefüllt, gebacken zu Gemüse, Kompott und als Mus verarbeitet werden. (Bezugsquelle F. C. Schmidt, Erfurt.)

Ebenso sind: Gelber Riesen-Melonen-Kürbis (Fig. 43, Bezugsquelle

Fig. 42. Thrakischer Gurkenkürbis.

Digitized by Google

F. C. Heinemann, Erfurt), Speisekürbis, großer, gelber, früher (Fig. 44, Bezugsquelle F. C. Heinemann, Erfurt), Kings Akre Kream, gewöhnlicher Küchen- und Feldkürbis und Valparaiso sehr gute und anpflanzungswürdige Speisekürbissorten.

Allergrößter Walfisch-Kürbis. Die Früchte erreichen oft eine Länge von 1 m und wiegen 40 bis

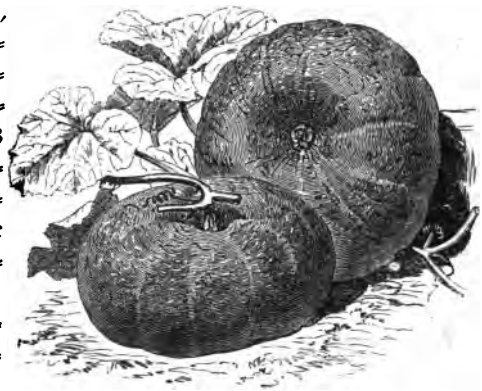


Fig. 43. **Gelber Riesen-Melonenkürbis.**

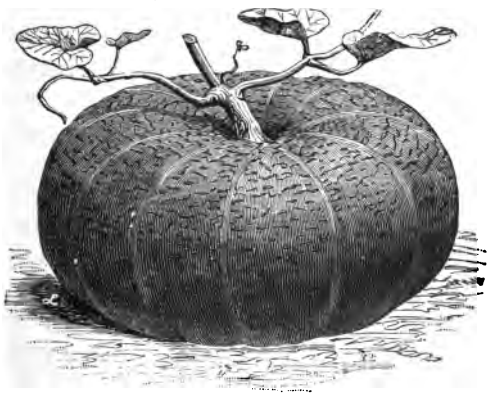


Fig. 44. **Großer gelber früher Speisekürbis.**

80 kg. Die Farbe ist graugrün mit etwas lichten Streifen und Rippen, die Früchte sind länglich rund, nach dessen Enden spitz zulaufend. Das Fleisch ist fest, von schöner, orangengelber Färbung, langer Haltbarkeit und vorzüglichem Geschmack. In Steiermark zum Einmachen sehr empfohlen. Wenn an Stangen gezogen, schauen die Früchte wie kleine Walfische aus dem Laube. Ihr Fleisch wird nach der Reife sehr hart und läßt sich den ganzen Winter aufbewahren.

Fig. 45. **Valparaiso.**

Bewährte Früchte zum Einmachen sind:

Gelber, genetzter Riesen-Melonenkürbis, Valparaiso (Fig. 45), gelber Boston Mark, silbergrauer Riesen-Melonenkürbis, Angurien-Kürbis, allergrößter Walfisch-Kürbis und andere Sorten.

Digitized by Google

Unter Jorgetten versteht man jene Früchte, welche die Form einer Trompete haben, mit zartem Fleische und lichtgrüner, zarter Schale; sie werden oft armlang und dick. Der sogenannte Spargelkürbis erreicht die Größe der Kochkürbisse, nur ist die Schale weißgrün und sein Fleisch so zart, daß man es nicht leicht hobeln kann. Der in Ungarn gebräuchliche Name Melonzani bezieht sich auf jene Kürbisse, welche die Form und Größe der sog. Flaschenbirnen haben, sind dunkellila von Farbe, glänzend wie von Glas und gleichen im Innern den Gurken. Sie finden Verwendung für die Küche.

Digitized by Google

IV. Samenzucht und Samenernte.

Mit Sämereien, welche stets in demselben Boden und Klima gezüchtet werden, lassen sich bedeutend bessere Resultate erzielen, als wenn man dieselben von anderswo bezieht. Deshalb sollte ein jeder, welcher den Raum dazu besitzt, seine Sämereien selber ziehen. Es gehört dazu außer einer genauen Kenntnis der Sorten allerdings auch viel Umsicht, Mühe und Ausdauer. Da die Befruchtung verwandter Sorten, besonders bei den Cucurbitaceen, durch Wind oder Insekten sehr leicht von statten geht, muß man gleich beim Anpflanzen dafür Sorge tragen, daß die einzelnen Arten in genügender Entfernung voneinander gepflanzt werden.

Ein anderer wohl zu beachtender Umstand ist der, daß die Samen sowohl von Melone und Kürbis als auch von der Tomate in der Weise geerntet werden, daß dieselben ihre ursprüngliche Identität behalten. Es müssen also frühe Sorten früh und späte Sorten spät geerntet werden. Ganz besonders ist dies bei den Treibsorten zu beachten. Von diesen lasse man stets die ersten vollkommen ausgebildeten Früchte als Samenträger an der Pflanze, denn geschieht dies umgekehrt, so wird bei öfterer Wiederholung die Reifezeit der betreffenden Sorte immer später hinausgeschoben. Ebenso muß unter allen Umständen der Same, welcher zur Treiberei verwendet werden soll, in einem Mistbeet gezogen sein, denn mit im freien Lande reif gewordenen Samen wird man nie gute Treiberfolge erzielen. Ebenso ist es umgekehrt. Auch soll man nur eine kleine Anzahl Samenfrüchte an der Pflanze lassen, damit sich die Körner gut entwickeln können. Die zur Samenzucht bestimmten Früchte bleiben nun so lange am Stock hängen oder liegen, bis sie reif werden. Den Sommer über schützt man die zur Saat bestimmten, auf der Erde liegenden Früchte vor Fäulnis, indem man sie auf Ziegelsteine, flache Brettchen oder dergl. legt. Zur Gewinnung des Samens schneidet man im Herbst die reifen Früchte mit einem Messer der Länge nach durch, kratzt die Kerne mit einem

Digitized by Google

Kompott sieht außerordentlich einladend aus, wird aber leider wenig benutzt.

Ein anderes Rezept ist folgendes: Die Melonen werden geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Citronenscheiben weichgekocht und mit dem kurzeingekochten Saft angerichtet.

Eine Art Creme bereitet man aus den reifen Früchten, die im Sommer eine sehr kühlende Speise geben, wie folgt: Die Melone wird vollständig entleert, die Kerne entfernt und das aus der Schale gebrachte Fleisch auf ein Sieb gelegt und durchgetrieben. Dann kocht man aus zehn Eidottern mit Zucker und etwas Sahne eine möglichst feste Creme, zieht diese nun unter beständigem Rühren nebst einem Glase Rum unter das Fleisch der Melone. Ist die Masse kalt, so fügt man das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzu, füllt die Creme in Glasnäpfe und kühlt sie auf dem Eise. Selbstgebackene Makronen sind eine vorzügliche Beigabe für diese erfrischende Speise.

b) Tomatenkompott.

Man zerschneidet die reifen Tomaten in Viertel, entfernt die Kerne und dämpft die Tomaten mit Butter, zwei geriebenen Zwiebeln, einem Scheibchen Schinken, 1/2 Tasse Wasser und 10 g Liebigs Fleisch-Extrakt eine halbe Stunde langsam. Dann streicht man sie durch ein Sieb, fügt dem Brei das nötige Salz und etwas Pfeffer bei, füllt ihn in eine Glasschale und belegt den Rand mit feingeschnittenen Eiern.

6. Die Früchte zu Saucen und Suppen.

a) Tomatensauce.

Reife und frische Tomaten werden von Stiel und Blättern befreit, gut gewaschen, getrocknet, in zwei Hälften geteilt und in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und einem in Würfel geschnittenen Stück Schinken weichgekocht. Alsdann werden die Tomaten durch ein Sieb gestrichen, verkocht in Butter halbbraun geschwitztes Mehl mit kräftiger Bouillon und den Liebesäpfeln zur Sauce, reibt sie nochmals durch ein feines Sieb und würzt sie mit Salz und wenig Cayennepfeffer.

b) Tomatensuppe.

Man dünstet mehrere Zwiebeln und etwa zehn zerschnittene Tomaten mit 20 g Mehl, Salz und Pfeffer in 100 g Butter weich, gießt dann je nach Bedarf siedendes Wasser hinzu und läßt die Suppe eine halbe Stunde kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fügt 15 bis 20 g Liebigs Fleisch-Extrakt hinzu und würzt mit wenig Muskatnuß und nötigenfalls noch mit Salz.

Digitized by Google

c) Kürbissuppe.

Der Kürbis wird in Streifen geschnitten, das Faserige und die Schalen inwendig entfernt, in Milch oder Wasser weichgekocht, durchgestrichen und mit Salz, Butter, Zucker oder Zimmet über geschnittenen Semmelscheiben angerichtet.

7. Die Früchte roh zu verspeisen.

a) Melonen roh zu verspeisen.

Man nimmt eine Zuckermelone, putzt die Schale sauber ab und schält sie bis zur Hälfte; schneidet dann die geschälte Hälfte über einem weißen Teller in feine, dünne Scheiben, entfernt bei dem Zerschneiden die kleinen Kerne und legt die geschnittenen Scheiben auf einen kleinen, flachen Teller. Über jede Scheibe wird weißer Zucker gestreut und dann so verspeist. Sehr gut und weinartig schmeckt der so gezuckerte Saft der Melonen.

b) Tomaten roh zu verspeisen.

In den Ländern, wo die Tomatenkultur zu Hause ist, werden die Früchte ohne jegliche Zuthat verspeist. Besonders in den Jahren, wo das Obst nicht gut geraten ist, sind die Tomaten, dünn geschält, als Ersatz sehr geeignet. Noch besser schmecken die Früchte, wenn man sie in Erdbeer-, Johannisbeer- oder Stachelbeer-Wein oder in eine Buttersauce taucht. Ebenso schmeckt die Tomate ganz vorzüglich, wenn man die Frucht, wie bei der Melone angegeben, mit Zucker bestreut. Jedoch dürfen hierzu nur ganz reife Früchte verwandt werden.

c) Speisekürbisse roh zu verspeisen.

Die Kürbisse können ebenso wie die Tomaten und Melonen verspeist werden. In Frankreich dienen sie den Arbeitern auf dem Felde und in den warmen Champignontreibereien schon lange als durststillende Speise. Ganz vorzüglich sollen die Speisekürbisse und auch Tomaten schmecken, wenn sie mit Tomatenmus bestrichen werden. Ebenso kann man das Fleisch der Kürbisse, mit Salz und Pfeffer bestreut, genießen. Ganz besonders schmackhaft sind die Kürbisse, wenn man sie in dünne Scheiben schneidet, dieselben auf einen Teller legt und darüber Rheinwein, Apfel-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, oder Brombeerwein gießt und das Ganze mit weißem Streuzucker bepudert. Dieses so angerichtete Dessert läßt man eine Viertelstunde in einem mit Eis halbgefüllten Eimer oder anderen Behälter ziehen und setzt es dann auf den Tisch.

Digitized by Google

Löfflers Mäusebacillus, welchen man auf die Felder oder in die Gärten legt. Auch empfiehlt es sich, eine kurze, dicke Karotte oder Petersilienwurzel zu halbieren, das dicke Ende der Wurzel auszuhöhlen und dahinein Arsenik oder Strychnin zu füllen und dann die Wurzel mit einem Bindfaden oder feinem Draht wieder zusammenzubinden. Diese so präparierte Wurzel legt man dann in die Mauselöcher. Erdflöhe sterben, wenn die Beete mit feinem Tabakstaub, Ruß, feiner Holzasche oder ungelöschtem Kalk bestreut werden. Der Mehltau, welcher auf den Blättern der Melone, Tomate oder Speisekürbisse einen weißlichen Überzug erzeugt, veranlaßt ein Verkrüppeln der Früchte und oft auch das Eingehen der Pflanze. Steuert man der Krankheit gleich beim Erscheinen durch Ausreißen der befallenen Pflanze oder Abschneiden der Ranken, so ist dieses ein fast sicheres Bekämpfungsmittel. Andererseits empfiehlt sich die Anwendung der Bordelaiser Brühe oder auch als Präservativmittel das Schwefeln, was man am besten mit dem Schwefel-Blasebalg besorgt.

Die Tomate wird sehr oft von dem sogenannten Kartoffelpilz (Peronospora infestans) befallen und ist für den Genuß dann unbrauchbar. Die Krankheit äußert sich durch braunrötliche Flecke, welche mitunter oft die ganze Frucht bedecken. Es ist dies derselbe Pilz, welcher bei den Kartoffeln die Flecken sowohl auf den Blättern, als auch auf der Frucht hervorruft. Die Entstehungsursachen dieser Krankheit lassen sich meistens auf zu nassen und kalten Standort zurückführen, nicht selten jedoch auch auf einen düngerarmen Boden oder eine ungeschützte Lage.

Die Bekämpfung dieses Pilzes geschieht am besten mit Kupfervitriol-Speckstеinmehl, welches auch bei allen ähnlichen Krankheiten zu empfehlen ist. Das Kupfervitriol-Speckstеinmehl muß bei möglichst feuchtem und windstillem Wetter, jedesmal in Mengen von 5—8 kg per Morgen, mittels eines Blasebalges zerstäubt werden. Das feuchte Wetter hat den Vorteil, daß sich die im Kupfervitriol-Speckstеinmehl enthaltenen Salze sofort auflösen. Die beste Zeit zur Bestäubung ist die kurz vor Sonnenuntergang. Die Bestäubung soll möglichst vor dem Fruchtansatz geschehen. Stets muß bei der Bekämpfung solcher Krankheiten berücksichtigt werden, daß niemals ein einmaliges Bestäuben Erfolg hat, sondern je nach Umständen muß dieses Verfahren wiederholt werden. Ebenso ist zu beachten, daß auch die Unterseite der Blätter getroffen wird. Man hüte sich jedoch vor einem zu reichlichen Bestäuben, da dadurch die Blätter leicht verbrannt werden können.

Digitized by Google

Bei plötzlich eintretender naßkalter Witterung tritt sehr oft das Absterben ganzer Pflanzen bei den Melonen ein. Dasselbe resp. das Faulen sämtlicher Ranken kann auch durch das Düngen mit zu scharfer Jauche und durch zu große Feuchtigkeit hervorgerufen werden, aber auch durch Dürre und zu reichliches Blühen, das sogenannte „Totblühen", kann das Absterben der Pflanze herbeigeführt werden.

Das Abfallen der kleinen, eben angesetzten Früchte und Gelbwerden, besonders der Melonen im Mistbeet, wird meistens hervorgerufen durch mangelhafte Befruchtung, durch zu große Feuchtigkeit, dann aber auch durch plötzlich hervorbrechenden starken Sonnenschein nach dunklen Tagen, und schließlich mag auch die Ursache darin zu suchen sein, daß die Pflanze einen ungeeigneten Boden erhalten hat.

Verkrüppelte Melonen, Tomaten und Speisekürbisse sind keine Seltenheit. Die Ursache kann verschieden sein: Ein plötzlicher Temperaturumschlag, direktes Begießen des Wurzelhalses, abwechselnde, allzugroße Trockenheit und Feuchtigkeit, Mäusefraß, durch Verletzen der Wurzeln u. s. f. Auch können Nahrungsmangel und nicht genügende Bodenwärme, sowie das Begießen mit kaltem Wasser sehr wohl der Grund sein. Durch alle diese Ursachen kann auch das Rissigwerden der Früchte, besonders Melonen und Tomaten, hervorgerufen werden. Das Platzen der Ranken an dem Stamm der Melonenpflanze dürfte auch auf die gerügten Ursachen zurückzuführen sein, kann aber auch seinen Entstehungspunkt haben in der plötzlichen, vermehrten Darreichung von Dungstoffen, während die Pflanzen vorhin in weniger nahrungsreicher Erde wuchsen.

In Frankreich wendet man ein sehr billiges Vertilgungsmittel gegen die Blattläuse an. Man nimmt die Asche von gut zerkleinertem und scharf getrocknetem Brennholz, bespritzt die zu behandelnden Pflanzen tüchtig mit Wasser und bringt alsdann die Asche mit einem Zerstäuber auf die Triebe und Blätter. Es wird behauptet, die Triebkraft würde dadurch erhöht. Ebenso haben sich Tomatenblätter sehr gut als Insektenvertilger erwiesen. Man braucht zu diesem Zweck nur unter die Melonen- und Kürbispflanzen Tomatenblätter zu legen, und nach wiederholten Malen sind alle Insekten verschwunden.

Die Firma Fr. Bayer & Comp. in Elberfeld empfiehlt zur Vertilgung der Insekten eine Lösung von Dinitro-Kresol, welcher eine Seifenlösung zugesetzt wird, obgleich die erste Flüssigkeit schon an und für sich die günstige Wirkung besitzt, wird diese durch die Seife ungemein gefördert. Haustieren und Kulturpflanzen ist dieses Mittel in keiner Weise schädlich. Um auch die oft beschriebenen Insektenvertilgungs-

Digitized by Google

lösungen so zu gestalten, daß sie an den Blättern und Zweigen sitzen bleiben, mische man einen Teil Schwefelleber mit drei Teilen Schmierseife in 60 Teilen Wasser und bespritze damit alle zwei bis drei Tage die Pflanzen.

Fig. 46.

Weise's Räucherapparat
in senkrechter Stellung.

Ameisen verlassen in hellen Haufen die Treibhäuser und Mistbeete, wenn in denselben kleine Läppchen mit Kampfer gelegt werden. Der starke Geruch ist ihnen unerträglich. Kellerasseln vertreibt man, wenn man auf die Beete gemahlenen Pfeffer streut. Sie hassen den scharfen prickelnden Geruch und meiden den Ort.

Zum Schluß seien noch zwei praktische Räucherapparate empfohlen: Ernst Weise's Räucherapparat und Grells Universal-Räucherapparat. Ersterer ist in mehreren Modellen angefertigt und besteht der Hauptsache nach aus einem zur Aufnahme des Tabaks bestimmten, entweder senkrecht (Fig. 46) oder wagerecht (Fig. 47) auf einem eisernen Gestell befestigten Cylinder und einem mit kaltem Wasser gefüllten Kühlschiff, durch welches eine mit dem Cylinder in Verbindung stehende Röhre hindurchgeht. An diese schließt sich bei ihrem Austritt aus dem Kühlschiff ein 3 m langer und in eine Messingkapsel endigender Gummischlauch an. Das Endteil dieser Kapsel spitzt sich röhrenförmig zu und kann abgenommen werden, um einen zum Aufsaugen des sich ansammelnden Nikotins bestimmten angefeuchteten Schwamm hineinzuthun. Der Betrieb ist folgender: Der eiserne Cylinder wird nach Hinwegnahme des Blasebalges mit einem Tabak geringster Qualität gefüllt und nachdem noch ein glimmender Schwamm oder sonst ein leicht brennbarer Stoff hineingethan, sofort

Fig. 47.

Weise's Räucherapparat
in wagerechter Stellung.

Digitized by Google

wieder geschlossen. Sodann wird der Blasebalg in Thätigkeit gesetzt und dadurch auch der Tabak ins Glimmen gebracht. Der sich infolgedessen entwickelnde Rauch wird nun durch fortgesetztes Arbeiten des Blasebalges aus dem Cylinder herausgetrieben, kühlt sich innerhalb der durch das Kühlschiff hindurchgehenden Röhre ab und gelangt nach Passieren des Gummischlauches durch die Messingkapsel ins Freie.

Die Spitze der Kapsel wird nun in auf der Rückseite der Frühbeetkästen gebohrte Löcher gesteckt, und es ist dann innerhalb weniger Sekunden ein Fenster genügend mit Rauch versehen. Ein Cylinder voll Tabak gestopft genügt für 60 Frühbeetfenster. Gewächs- und Treibhäuser müßte man, wenn eine andere Möglichkeit ausgeschlossen, von innen anfangen zu räuchern, sich nach der Thür zurückziehen und von dieser aus, wie bei den Frühbeetkästen, die Arbeit des Räucherns vollenden. Der Königl. Garteninspektor Fintelmann erprobte diesen Apparat und fand ihn sehr gut. Weise's Räucherapparat ist zu beziehen durch den Generalvertreter Joseph Klar, Hoflieferant, Berlin C., Linienstraße 80.

Fig. 48.

Grells Universal-Räucherapparat.

Auch der zweite, Grells Universal-Räucherapparat, ist zur Vertilgung von Insekten, Blattläusen und Ungeziefer aller Art sehr geeignet. Derselbe besteht aus einem Blechmantel, in welchem sich eine als Kessel dienende muldenartige Vertiefung befindet. Der Kessel dient zur Aufnahme von Räuchermaterialien (Tabak, Schwefel 2c.), welche durch eine Spirituslampe zur Qualmerzeugung gebracht werden. Auf den Kessel setzt man den trichterförmigen Deckel mit den Rohrstutzen, wodurch die Dämpfe zusammengedrängt werden. Wünscht man die Dämpfe zu verteilen, so steckt man die Brause einer Gießkanne, welche wohl überall zur Hand ist, auf den Rohrstutzen und erreicht damit den gewünschten Zweck. —

Digitized by Google

Dieser Universal-Räucherapparat hat vor allen anderen den Vorzug, daß er überall hingestellt oder aufgehängt werden kann; er dreht sich vermöge seiner eigenartigen Konstruktion um sich selbst und steht resp. hängt immer senkrecht.

Wer also beim Räuchern selbst nicht zugegen sein will, stellt den in Funktion gesetzten Apparat an den gewünschten Ort und braucht so die Dämpfe nicht einzuatmen.

Die eigentlichen Teile des Apparates sind folgende:

a) Blechmantel (eigentlicher Apparat),
b) Trichter mit Rohrstutzen,
c) Schieber,
d) Rahmen mit Bügel und Tülle,
e) Spirituslampe.

Letztere wird, nachdem der Schieber hochgeschoben ist, etwas herausgezogen. Dann nimmt man den Mantel durch Abschrauben vom Brenner, hebt letzteren heraus und füllt das Bassin mit Spiritus, alsdann wird der Brenner wieder eingesetzt, die Lampe unten am Docht (welcher nicht zu weit herausstehen darf) angezündet und dieselbe wieder hineingeschoben. Der Spiritus wird zu Gas verwandelt und entwickelt dadurch eine sogenannte Stichflamme, welche trotz der großen Wärme, die sie erzeugt, für kaum 3 Pfg. Spiritus pro Stunde verbraucht. Mit einem einzigen Apparate kann ein Treibhaus von ca. 20 m Länge und 8—12 m Breite vollständig mit Rauch angefüllt werden. Die Kosten für Brenn- und Räuchermaterial betragen dann ca. 15 Pfg. pro Stunde. Wegen seiner geringen Ausdehnung kann der Apparat in jedem Frühbeetfenster aufgestellt werden, ebenso kann durch Befestigung eines Holzstieles in der Tülle jeder mit Raupen behaftete Baum geräuchert und von Insekten befreit werden.

Der Preis des Apparates beträgt 7,50 Mk. pro Stück, für größere Treibhäuser 10 Mk.

Digitized by Google

VI.

Verwertung der Melone, Tomate und des Speisekürbis.

A. Verwertung der Früchte im frischen Zustande.

1. Verwertung als Gemüse.

a) Melone.

Diese wird als Gemüse wohl weniger zubereitet, oder man muß dazu möglichst hartfleischige Sorten wählen. Das Rezept ist dasselbe, wie bei dem Speisekürbis angegeben wird.

b) Tomate als Gemüse.

Man nimmt reife Tomaten, wäscht sie mit frischem Wasser, schält sie, nachdem sie mit kochendem überbrüht wurden, schneidet sie in drei bis vier Stücke und bringt dieselben dann in einem entsprechend großen Topfe über ein lebhaftes Feuer, wo man sie, nachdem etwas Butter und geriebenes Weißbrot oder Semmel daran gethan ist, einige Minuten kochen läßt. Da sie etwas säuerlich schmecken, wird nach Belieben Zucker hinzugesetzt. Mit dem nötigen Fleisch ist ein bürgerliches Mittagsessen hergestellt.

c) Kürbis als Gemüse.

Dieses Gericht läßt sich in einigen Minuten fertig stellen. Man nimmt dazu entweder den Melonenkürbis oder jede andere neuerdings in den Handel gebrachte Speisenkürbis-Sorte. Die Früchte werden erst mit einem Tuche abgerieben oder je nach Bedürfnis gewaschen. Sodann schneidet man sie in fingerlange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht ganz weich, höchstens einige Minuten. Während des Kochens schwitzt man einen Theelöffel Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt dies mit Muskatnuß und läßt das Gemüse darin eben durchkochen. Nun kann man, wenn der Topf vom Feuer genommen ist, etwas Essig durchrühren, oder man nimmt

Digitized by Google

zum Durchstoven kräftige Fleischbrühe, Muskatblüte, Salz und gestoßenen, in Butter gelb gerösteten Zwieback. Das Gericht wird mit gesalzenem oder geräuchertem Fleisch serviert.

2. Gefüllte Früchte.

a) Gefüllte Melonen.

Zu diesem Zweck nimmt man eine Netzmelone, schneidet sie auf, entfernt alle Kerne und höhlt nun alles Fleisch mit einem Eßlöffel aus der Schale. Alsdann siebt man die ganze Masse durch, giebt den Saft von zwei Citronen und nach Belieben Zucker-Sirup hinzu, füllt diese Masse in eine Verschlußbüchse und dreht diese schnell im Eise hin und her. Inzwischen hat man 1/4 Pfd. Citronat in feine Würfel geschnitten und in Rum geschwenkt. Nachdem die Masse in der Büchse gut angesetzt hat, stößt man sie ringsherum ab, mischt 1/2 l gut gekühlte, süße Sahne und den Citronat darunter und läßt das Ganze in der Büchse aufs neue durch- und festfrieren. Eiswaffeln werden besonders dazu munden.

b) Gefüllte Tomaten.

Die mittelgroßen bis ganz großen Früchte werden ihres Inhaltes entleert und mit gehacktem Kalbfleisch, dem etwas geriebenes Brot, Schinken, Zwiebel, Pfeffer und Salz beigemischt ist, gefüllt und in Butter gebraten. Auf diese Weise zubereitet und mit Wirsing oder sonst einem Grüngemüse verspeist, haben sie einen äußerst pikanten Geschmack.

Ein anderer Gebrauch ist, wenn man die reifen Tomaten aushöhlt und das erhaltene Fruchtfleisch durch ein Sieb streicht, um es entweder mit gewiegten Champignons, geriebenem Weißbrot, schaumig gerührter Butter und Salz und Pfeffer, oder mit gut zerkleinerten Hammelbratenresten, etwas Bratensauce, einigen Eiern, Reibbrot und feinen Kräutern zu einer Form zu rühren, mit der man die Tomaten füllt. Diese so behandelten Tomaten werden 15 Minuten in Butter gebraten. Nachdem sie dann mit etwas Zitronensaft benetzt sind, reicht man sie mit gerösteten Brotschnitten. In Südamerika, wo die Tomatenkultur zu Hause ist, füllt man die ausgehöhlten Tomaten mit gekochtem Reis, welcher gut mit Butter durchsetzt ist und kocht diese gefüllten Tomaten in kräftiger Bouillon langsam gar.

c) Gefüllte Kürbisse.

In Südungarn, dem Lande der Melonen und Kürbisse, werden die Kürbisse, nach der Zeitschrift „Fürs Haus", nach dem bewährten Rezept einer Südungarin wie folgt verwendet:

Digitized by Google

Strudel mit Kochkürbis gefüllt. Der Kürbis wird so behandelt, wie beim Gemüsekürbis angegeben. Dann macht man aus Fett, einem Ei, etwas Salz und lauem Wasser einen guten Strudelteig. Nachdem dieser eine Stunde geruht hat, wird er auf einem bemehlten Tuch — auf dem Tisch — fein ausgezogen und gefüllt. Zuerst belegt man ihn der Länge nach zu dreiviertel mit dem gut ausgedrückten Kürbiskraut, jedoch nicht zu dick, darüber wird gut trockener und feingeriebener Quark gestreut, und über das Ganze giebt man löffelweise etwas heißes Fett und sauren Schmetten mit ein bis zwei Eiern abgequirlt. Der Teig wird dann gegen das Ende zu zusammengerollt in die geschmierte Pfanne gelegt, mit lauem Fett bestrichen und in der Röhre goldbraun gebacken. Man kann in diesen Strudel auch Zucker, kleine schwarze Weinbeeren oder fein gehackte Dille geben; dies ist eben Geschmacksache.

Strudeln mit Melonen-Kürbis. Da diese Kürbisse im reifen Zustande sehr groß sind und deren Fleisch sehr stark und hart ist, so nimmt man nur ein Viertel einer solchen Frucht, kratzt die Samen gut aus, wischt die Schale erst feucht, dann trocken ab und schneidet daraus etwa vier Stücke. Diese legt man mit der Schale nach unten auf ein Blech und läßt den Kürbis in der Pfanne so lange backen, bis er weich ist. Dies muß am Tage vor dem Backen des Strudels geschehen. Nun wird ein Stück Butter oder Fett tüchtig abgerieben, zwei bis drei ganze Eier und etwas sauren Schmetten dazugerührt. Dann rührt man von dem weichen Kürbisfleisch, von dem man die braune Honighaut, mit welcher es nach dem Backen bedeckt zu sein pflegt, ablöst, ebenfalls und zwar so viel dazu, als man zum Füllen von ein bis zwei Strudeln benötigt. Nun wird der Strudelteig fein ausgezogen und der Länge nach bis zu dreiviertel mit kleinen Häufchen von der Fülle belegt, diese dann behutsam mit einem Messer auseinandergestrichen, so daß die Fülle gut messerrückendick auf dem Teige liegt, dann streut man noch Rosinen ohne Kerne darüber, rollt den Teig zusammen, hebt ihn auf ein geschmiertes Blech oder eine Pfanne, bestreicht ihn mit lauem Fett und läßt ihn in der Röhre schön goldbraun backen. Die Fülle darf bloß so dick sein, wie man sie zu einem Quarkstrudel anzurühren pflegt. Wer süße Speisen liebt, der kann in die Fülle auch noch feinen Zucker geben, dies bleibt eben dem Geschmack der Hausfrauen überlassen. Gebratener Melonen-Kürbis wird kalt zum Brote als Nachtmahl in ganz Ungarn, besonders von den unteren Volksklassen gern gegessen, wie überhaupt die Kürbisspeisen von reich und arm sehr geschätzt sind.

Digitized by Google

Gefüllte Melonzani. Diese Kürbisse haben die Form einer Flaschenbirne und gleichen im Innern den Gurken. Man kocht sie auf verschiedene Art: Rein gewaschen, trocken abgewischt, teilt man sie der Länge nach in zwei Teile, löst die Kerne samt den zarten Fasern heraus, füllt sie mit einer Füllsel aus gebratenem Hühner- oder Entenfleisch, welchem man etwas geweichte, ausgedrückte Semmel, feines Gewürz, fein gehackte Schalotten und Eier beifügt, bindet die zusammengehörigen Hälften mit einem Faden zusammen und läßt sie so liegen. Nun wird eine dünne, lichte Einbrenne gemacht und mit halb Wein, halb Wasser aufgefüllt. Sobald der Beiguß aufgekocht hat, giebt man die gefüllten Kürbisse, etwas braunen Zucker und die Schale einer halben Zitrone hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen. Diese Speise kommt gewöhnlich gleich nach der Suppe zur Tafel. Sobald die Kürbisse in der Anrichtschüssel liegen, löst man die Fäden, mit welchen sie zusammengebunden sind, behutsam ab.

Jorgetten. Man schneidet die Jorgetten der Quere nach in handbreite Stücke mit einem Gemisch von gehacktem Rind- und Schweinefleisch, feingehackter Zwiebel, eingeweichter und ausgedrückter Semmel, etwas feinem Pfeffer und zwei ganzen Eiern. Nun wird ein leichter Butterbeiguß gemacht, die gefüllten Jorgetten werden hineingethan und langsam darin weichgedünstet. Vor dem Anrichten fügt man dem Beiguß einige Eßlöffel saure Schmetten bei. Viele pflegen denselben auch mit etwas Zitronensaft zu säuern.

3. Gebratene Früchte.

a) Gebratene Kürbisse.

Am besten eignet sich hierzu der Spargel-Kürbis. Der Spargel-Kürbis ist ebenso groß, wie der Kochkürbis, nur ist seine Schale weißgrün und sein Fleisch so zart, daß man es nicht leicht hobeln kann; er wird daher in etwa 2 cm große Würfel geschnitten, nachdem er selbstverständlich zuerst vom Gehäuse befreit und geschält worden ist, dann läßt man ihn in Salzwasser aufwallen, seiht das Wasser gut ab und thut den Kürbis in eine irdene Pfanne, die mit Fett gut ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut ist. Der Kürbis wird auch obenauf gut mit feinen Semmelbröseln bestreut, mit ½ l dickem, saurem Schmetten begossen, mit einigen kleinen Stückchen Fett oder Butter belegt und in der Röhre schön goldbraun gebacken. Hartgekochte Eierscheiben verbessern den Geschmack dieses Gerichtes.

Digitized by Google

b) Gebratene Tomaten.

Dazu nehme man gleich große oder kleine Früchte. Diese reinigt man mit einem trockenen und reinen Tuch. Die abgeputzten Früchte werden alsdann ganz in Butter in eine Bratpfanne nebeneinander gelegt. Das Feuer bleibt während der Zeit in gelinder Thätigkeit, und in einer knappen Stunde sind die Früchte zum Verspeisen mundgerecht.

4. Die Früchte als Salat.

a) Tomatensalat.

Dazu werden reife Tomaten genommen. Diese werden zunächst auf Eis gelegt, damit sie steif werden und sich besser zerschneiden lassen, dann sauber gewaschen, geschält, in nicht zu dicke Scheiben geschnitten und die Samen entfernt. Zu diesem setzt man Salz, Pfeffer und Öl, je nach Geschmack auch Essig hinzu. Man läßt das Ganze einige Minuten ziehen, schlägt es unter einem doppelten Teller etwas herum, damit die Scheiben von der Beigabe durchtränkt werden. Sodann kann es verspeist werden und wird sicher munden, besonders wenn hartgekochte Eier dazugegeben werden.

b) Kürbissalat.

Hierzu sind besonders die neuerdings in den Handel gebrachten langen, krummen und ovalen kleineren Früchte zu verwenden. Der schönste hierzu ist der Gurkenkürbis. Man nimmt dazu die dünnsten Früchte, weil diese die wenigsten Samen haben. Die Früchte werden ebenfalls sauber abgeputzt und abgeschält, in nicht zu dicke Scheiben geschnitten und dann ebenso behandelt, wie bei dem Tomatensalat angegeben ist. Wer Gurkensalat zurechtmachen kann, der wird auch einen mundgerechten Kürbissalat herstellen können. Ein solcher Salat ist selbst dem kranken Menschen zuträglich.

5. Die Früchte als Kompott.

a) Melonen als frisches Kompott.

Zum Kompott eignen sich alle Melonensorten, doch besonders wird hierzu die weiße spanische Zuckermelone geschätzt. Das Fleisch ist, wie der Name sagt, vollkommen weiß. Man schält die Früchte, schneidet sie in daumenstarke Streifen und entfernt die Kerne. Diese wellt man im Wasser schnell einmal ab und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Ist dies geschehen, so kocht man den Zucker allein zu einem dickflüssigen Sirup ein, richtet die Melonenstücke als Berg in Glasschalen an und giebt von dem erkalteten Sirup etwas darüber. Dieses

Digitized by Google

B. Das Einmachen der Früchte.

Allgemeines.

Daß Gefäß, welches zum Einmachen verwendet werden soll, muß unter allen Umständen vor dem Einlegen mit heißem Wasser ausgespült werden. Je nach Belieben und nach der Menge der einzumachenden Früchte nimmt man Steinkrüge, leichte, runde, längliche oder ovale Gläser, wie auch kleine Achteltönnchen.

Zum Verschließen der Gläser nimmt man meistens Pergamentpapier. In Ermangelung dessen genügt auch neues, doppelt gelegtes weißes, graues oder blaues Papier. Es ist eine Hauptsache, daß die Gläser gut und gleich nach dem Füllen zugebunden werden; ein Hinausschieben von ein bis zwei Tagen genügt, um den Grund zum Verderben zu legen. Wo vielerlei Melonen, Tomaten oder Speisekürbis nach verschiedenen Rezepten eingemacht werden, muß der Inhalt jedes Behälters bezeichnet sein. Dieses kann dadurch geschehen, daß man ein weißes Papier auf das Gefäß klebt und hierauf die Art des Eingemachten, sowie Tag und Jahreszahl genau aufschreibt. In ebensolcher Weise kann der Inhalt durch deutlich beschriebene und an die Gefäße gehängte Etiketten gekennzeichnet werden.

Der Stand der eingemachten oder eingelegten Früchte ist nicht gleichgiltig. Bis jetzt hat sich ein kühler, recht luftiger, trockener Ort sehr gut bewährt. Nie placiere man die eingemachten Früchte in übelriechenden und feuchten Kellern, besonders nicht im Winter. Trockene, luftige Keller, womöglich mit Steinplatten ausgelegt, sind in der heißen Jahreszeit zum Aufstellen sehr geeignet, wo die so dienliche Vorratskammer fehlt. Am geeignetsten ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raum steht. Ein Nachsehen der eingelegten Früchte ist von Zeit zu Zeit unbedingt nötig. Besonders ist darauf zu achten, daß jedesmal nach dem Herausnehmen von Früchten die Gefäße wieder fest verschlossen werden. Auch sollte man zum Herausnehmen stets einen hölzernen Löffel verwenden, der nur für diesen Zweck benutzt wird. Ferner ist für kleine Haushaltungen zu empfehlen, kleinere Gefäße, wie Gläser oder Steinguttöpfchen, zum Einmachen zu verwenden, da sich die Früchte in dem Gefäße, wenn einmal angebrochen, nur bei Anwendung von großer Vorsicht lange halten. Einige empfehlen auch, um die Haltbarkeit der Früchte zu verbessern, von Zeit zu Zeit das Anfeuchten des Verschlusses mit starkem Branntwein.

Die Perlzwiebeln, welche zum Einmachen der Früchte verwendet werden, müssen erst gründlich gewaschen und in reinem Wasser nachgespült

Digitized by Google

c) Kürbissuppe.

Der Kürbis wird in Streifen geschnitten, das Faserige und die Schalen inwendig entfernt, in Milch oder Wasser weichgekocht, durchgestrichen und mit Salz, Butter, Zucker oder Zimmet über geschnittenen Semmelscheiben angerichtet.

7. Die Früchte roh zu verspeisen.

a) Melonen roh zu verspeisen.

Man nimmt eine Zuckermelone, putzt die Schale sauber ab und schält sie bis zur Hälfte; schneidet dann die geschälte Hälfte über einem weißen Teller in feine, dünne Scheiben, entfernt bei dem Zerschneiden die kleinen Kerne und legt die geschnittenen Scheiben auf einen kleinen, flachen Teller. Über jede Scheibe wird weißer Zucker gestreut und dann so verspeist. Sehr gut und weinartig schmeckt der so gezuckerte Saft der Melonen.

b) Tomaten roh zu verspeisen.

In den Ländern, wo die Tomatenkultur zu Hause ist, werden die Früchte ohne jegliche Zuthat verspeist. Besonders in den Jahren, wo das Obst nicht gut geraten ist, sind die Tomaten, dünn geschält, als Ersatz sehr geeignet. Noch besser schmecken die Früchte, wenn man sie in Erdbeer-, Johannisbeer- oder Stachelbeer-Wein oder in eine Buttersauce taucht. Ebenso schmeckt die Tomate ganz vorzüglich, wenn man die Frucht, wie bei der Melone angegeben, mit Zucker bestreut. Jedoch dürfen hierzu nur ganz reife Früchte verwandt werden.

c) Speisekürbisse roh zu verspeisen.

Die Kürbisse können ebenso wie die Tomaten und Melonen verspeist werden. In Frankreich dienen sie den Arbeitern auf dem Felde und in den warmen Champignontreibereien schon lange als durststillende Speise. Ganz vorzüglich sollen die Speisekürbisse und auch Tomaten schmecken, wenn sie mit Tomatenmus bestrichen werden. Ebenso kann man das Fleisch der Kürbisse, mit Salz und Pfeffer bestreut, genießen. Ganz besonders schmackhaft sind die Kürbisse, wenn man sie in dünne Scheiben schneidet, dieselben auf einen Teller legt und darüber Rheinwein, Apfel-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, oder Brombeerwein gießt und das Ganze mit weißem Streuzucker bepudert. Dieses so angerichtete Dessert läßt man eine Viertelstunde in einem mit Eis halbgefüllten Eimer oder anderen Behälter ziehen und setzt es dann auf den Tisch.

Digitized by Google

B. Das Einmachen der Früchte.

Allgemeines.

Daß Gefäß, welches zum Einmachen verwendet werden soll, muß unter allen Umständen vor dem Einlegen mit heißem Wasser ausgespült werden. Je nach Belieben und nach der Menge der einzumachenden Früchte nimmt man Steinkrüge, leichte, runde, längliche oder ovale Gläser, wie auch kleine Achteltönnchen.

Zum Verschließen der Gläser nimmt man meistens Pergamentpapier. In Ermangelung dessen genügt auch neues, doppelt gelegtes weißes, graues oder blaues Papier. Es ist eine Hauptsache, daß die Gläser gut und gleich nach dem Füllen zugebunden werden; ein Hinausschieben von ein bis zwei Tagen genügt, um den Grund zum Verderben zu legen. Wo vielerlei Melonen, Tomaten oder Speisekürbis nach verschiedenen Rezepten eingemacht werden, muß der Inhalt jedes Behälters bezeichnet sein. Dieses kann dadurch geschehen, daß man ein weißes Papier auf das Gefäß klebt und hierauf die Art des Eingemachten, sowie Tag und Jahreszahl genau aufschreibt. In ebensolcher Weise kann der Inhalt durch deutlich beschriebene und an die Gefäße gehängte Etiketten gekennzeichnet werden.

Der Stand der eingemachten oder eingelegten Früchte ist nicht gleichgiltig. Bis jetzt hat sich ein kühler, recht luftiger, trockener Ort sehr gut bewährt. Nie placiere man die eingemachten Früchte in übelriechenden und feuchten Kellern, besonders nicht im Winter. Trockene, luftige Keller, womöglich mit Steinplatten ausgelegt, sind in der heißen Jahreszeit zum Aufstellen sehr geeignet, wo die so dienliche Vorratskammer fehlt. Am geeignetsten ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raum steht. Ein Nachsehen der eingelegten Früchte ist von Zeit zu Zeit unbedingt nötig. Besonders ist darauf zu achten, daß jedesmal nach dem Herausnehmen von Früchten die Gefäße wieder fest verschlossen werden. Auch sollte man zum Herausnehmen stets einen hölzernen Löffel verwenden, der nur für diesen Zweck benutzt wird. Ferner ist für kleine Haushaltungen zu empfehlen, kleinere Gefäße, wie Gläser oder Steinguttöpfchen, zum Einmachen zu verwenden, da sich die Früchte in dem Gefäße, wenn einmal angebrochen, nur bei Anwendung von großer Vorsicht lange halten. Einige empfehlen auch, um die Haltbarkeit der Früchte zu verbessern, von Zeit zu Zeit das Anfeuchten des Verschlusses mit starkem Branntwein.

Die Perlzwiebeln, welche zum Einmachen der Früchte verwendet werden, müssen erst gründlich gewaschen und in reinem Wasser nachgespült

Digitized by Google

werden. Zum besseren Abziehen der Haut lege man sie kurze Zeit, eine Viertelstunde, in lauwarmes Salzwasser, lasse sie darin erkalten und ziehe die Haut, wenn möglich mit einem silbernen Theelöffel, ab. Ein gewöhnliches Messer hinterläßt schwarze Striche und Flecke. Auch wähle man stets gleichmäßig geformte Zwiebelchen.

Alle kleinen, wenn auch unreifen Früchte von Melone, Tomate und Speisekürbis können gerade so wie kleine Essiggurken eingelegt werden. Dagegen sind alle kranken, verkrüppelten und mit Mehltau behafteten Früchte davon auszuschließen. Hat man nicht auf einmal soviel Früchte, um ein Glas oder Faß damit zu füllen, so legt man die ersten solange in Salz und rohen Essig. Vor dem Einfüllen werden die Früchte gründlich abgewaschen, in frischem Wasser nachgespült, mit Salz bestreut und so zwölf Stunden stehen gelassen. Alle Früchte, welche ganz eingelegt werden sollen, müssen mit den Stielen von der Pflanze geschnitten werden.

Um die eingemachten Früchte haltbarer zu machen, empfiehlt man folgendes: Man bringt Schwefelstücke in einer kleinen Schale zum Schmelzen und stellt sich, indem man einen Streifen Leinen durch den flüssigen Schwefel zieht, zunächst etwas Schwefelleinwand her. Den übrigen Schwefel entzündet man und schwefelt damit die sorgfältig gereinigten Einmachegläser gut aus. Hierauf füllt man die Gläser mit Früchten. Zum Verschluß derselben dienen Stücke von Schweinsblasen in entsprechender Größe. Diese sind vorher durch mehrmaliges Waschen mit lauwarmem Wasser, unter Zusatz von wenig Spiritus, gut zu reinigen und kurz vor dem Einmachen wieder zum Erweichen in lauwarmes Wasser zu legen. Nunmehr schneidet man aus der Schwefelleinwand für jedes Glas ein Stück von der Größe einer Briefmarke, entzündet eine Ecke desselben und stellt es brennend aufrecht auf die heißen Früchte in den Gläsern. Sodann nimmt man die Blase aus dem Wasser, trocknet sie schnell mit einem Tuche ab, spannt sie über das Glas und verbindet dasselbe recht schnell. Nach dem Zubinden erlischt die Schwefelflamme, und die Blashaut zieht sich straff nach innen. Dieses Verfahren macht die Früchte jahrelang haltbar. Es ist nicht notwendig, daß hierzu nur Gläser mit Patentverschluß genommen werden. Das Schwefeln läßt keinen Schwefelgeschmack zurück.

Um die Blase später leicht vom Glase lösen zu können, lege man kurz vor dem Abnehmen ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand des Glases.

Falls sich nun die in Essig eingelegten Früchte mit weißem Schaum bedecken, was gewöhnlich die Folge von schlechtem Essig ist, oder wenn

Digitized by Google

derselbe nicht über die Früchte reichte, auch wohl vom schlechten Zubinden herrühren kann, so muß der Behälter leer gemacht, gründlich ausgewaschen und dann wieder trocken gerieben werden. Die Früchte werden mit kaltem Wasser gut abgespült und der im Behälter gewesene Essig gekocht und abgeschäumt und frischer Essig hinzugegossen. In diesen gemischten Essig lege man einige Minuten die Früchte und diese dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, auch das Gewürz oder sonstige Beigaben spüle man mit kaltem Wasser ab, alsdann lege man die Früchte wieder lagenweise, vermischt mit dem Gewürz, in den Behälter und bedecke sie wiederum mit dem Essig. Sollte der vorher verwendete Essig schal oder schlecht geworden sein, ohne daß die Früchte davon einen üblen Geschmack bekommen haben, so verwende man diesen Essig nicht mehr. Man nimmt dann frischen, guten Essig, bringe ihn mit den abgewaschenen Melonen, Tomaten oder Speisekürbissen und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz und sonstigen Beigaben aufs Feuer, nehme sie, wenn der Essig heiß geworden, heraus, lasse denselben kochen und gieße ihn, kalt geworden, darüber. Alsdann wird das Gefäß wieder vorsichtig nach oben beschriebener Weise zugebunden und hingestellt. Sollten bei der Herausnahme der Früchte sich schlechte, angegangene Früchte finden, so entfernt man diese schleunigst, denn sie stecken den ganzen Vorrat an. Wer sich eingehender mit dem Einlegen von Früchten überhaupt beschäftigen will, dem empfehle ich Davidis Kochbuch, welches ich auch bei einigen folgenden Verwertungen benutzt habe.

Alle Gewürze, welche zum Einmachen verwandt werden, sollen recht frisch sein, weil solche am meisten die Schärfe und Kraft besitzen. Zu lange aufbewahrte Gewürze verlieren mit der Zeit an Kraft.

1. Das Einmachen der Melone.

a) Das Einmachen der Melone in Zucker.

Alle Früchte zum Einmachen müssen gut geputzt in die Küche kommen. Die Melone wird geschält, in zwei Teile getrennt, vom Mark befreit und dann in beliebige Stücke geschnitten. Diese werden 24 Stunden in Essig gelegt. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus und setzt sie ebensolange in geriebenen Zucker, bringt dann den entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, giebt das Gewürz und die Melonen hinein und kocht diese darin nur mäßig weich. Alsdann wird das Ganze, mit Ingwer durchschichtet und in ein Glas gefüllt. Das Nachkochen des Saftes darf nicht versäumt werden.

Rezept: 1 kg Melone, 1 kg Zucker, etwas Citronenschale, Zimmet, einige Nelken (woraus die schwarzen Köpfe gebrochen werden müssen,

Digitized by Google

weil sie das weißlich gelbe oder rötliche Fleisch schwarzpunktig machen) und einige Stücke eingemachten Ingwer.

b) Melone in Zucker und Essig.

Außer den Netzmelonen eignen sich auch die anderen Arten zum Einmachen. Die Frucht soll reif, aber keineswegs überreif sein. Sie wird geschält, durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel das Mark entfernt, in fingerlange und dicke Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So bleiben sie einen Tag stehen. Der Essig wird dann von dem Fleische der Frucht gegossen, zu 1/4 l dieses Essigs 312 g Zucker hinzugefügt und dann aufs Feuer gesetzt. Während des Kochens wird fleißig geschäumt, und man fügt die untenstehenden Gewürze hinzu, den Essig läßt man etwas einkochen, legt die Melone, nachdem man den Essig vom Feuer genommen hat, hinein und füllt das Ganze in ein Glas. Nach vier Tagen wiederhole man dies, und nach abermals vier Tagen wird der Essig sirupähnlich eingekocht.

Rezept: 1 l Weinessig, 375 g Zucker, 2 g in Stückchen geschnittener Zimmet, gleich viele Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Citronenschale und 6 Nelken ohne Köpfe.

Auch lassen sich die Melonen so einmachen, wie bei Kürbis in Essig und Zucker angegeben ist.

c) Melone als Gelee.

Die Früchte werden geschält, halbiert und in Stücke geteilt. Die Hauptsache ist nun, daß man den ganzen Saft aus dem Fleisch der Melonen zieht; kocht diesen dann zu gleichen Teilen mit Zucker auf, bis er genügend verdickt ist, giebt eine Wenigkeit Rum oder Maraschino dazu, so daß sich das Gelee leicht damit parfümiert, und füllt es in Gläser. Man kann weißes oder gelbes Gelee herstellen, je nachdem man gelbfleischige oder weißfleischige Melonen dazu verwendet.

2. Das Einmachen der Tomaten.

Die Tomaten können auf verschiedene Weise konserviert werden. Die nachfolgenden Verwertungsarten entstammen dem Lande der Tomaten (Amerika).

a) Grüne Tomaten einzumachen.

Man nimmt ziemlich ausgewachsene, aber noch grüne Tomaten, wäscht sie gut ab und schneidet sie in Scheiben, dann mischt man tüchtig Salz daran und läßt sie 24 Stunden stehen. Nachdem in 1 l gutem Essig ungefähr 25 g Zucker aufgelöst worden sind, fügt man Nelken ohne Köpfe und Zimmet hinzu und läßt dieses gut

Digitized by Google

Haarsieb getrieben und das gewonnene Produkt in ganz reine Flaschen gefüllt. Dieselben werden in einen großen Topf, der mit Wasser gefüllt sein muß, gestellt, über dem Feuer dann so lange gekocht, bis die Maische in den Flaschen zu einem Brei geworden ist. Die Flaschen werden dann schnell verkorkt und am besten in einem Keller stehend aufbewahrt, wo sich der Inhalt nicht selten zwei Jahre und noch länger genießbar hält.

Vor dem Gebrauch muß natürlich die fehlende Zuthat, wie Butter, Pfeffer und Salz, beigesetzt werden und in dem entsprechenden Quantum Wasser etwa eine halbe Stunde lang kochen. Die Suppe oder Sauce davon hat noch nach zwei Jahren denselben Geschmack wie von frischen Tomaten.

f) Ganze Tomaten einzulegen.

Es dürfen zum Einlegen nur mittelgroße, glatte und gut ausgereifte Früchte, die keine Sprünge haben, verwendet werden. Man nimmt zum Einlegen einen irdenen Topf oder ein großes Einmacheglas und bringt nun soviel Tomaten hinein, daß möglichst wenig leerer Raum bleibt. Hierauf bereitet man Salzwasser von der Stärke, daß ein frisches Ei auf der Oberfläche schwimmen kann, und gießt soviel davon in das Gefäß, bis die Früchte vollständig bedeckt sind. Hat man keinen Patentverschluß, so fügt man noch soviel Olivenöl hinzu, daß dasselbe die eindringende Luft abzuhalten im stande ist, und stellt dann das Gefäß in einen frostfreien Raum.

g) Tomaten in Zucker einzulegen.

Zu 1 kg Tomaten nimmt man 750 g feinen Zucker. Die Früchte werden in kochendes Wasser gelegt und, nachdem die Haut mit einem kleinen Messer abgezogen, in den kochenden Zuckersaft gethan. Zuvor wird jedoch der Prima-Zucker geläutert, indem derselbe in Stückchen geschlagen wird und je ein Pfund mit 1/4 Wasser in einem recht sauberen, messingenen oder glasierten Kochgeschirr aufs Feuer gestellt und klar gekocht, während der sich bildende Schaum abgenommen wird. Nachdem der Zuckersaft vom Feuer genommen, werden die Tomaten in dem Zuckersaft umgedreht und nach fünf Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Sind sie erkaltet, so werden sie wieder in den heißgemachten Zucker gelegt und dieses dreimal wiederholt. Dann fülle man die Früchte in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber.

h) Marmelade von Tomaten.

Die reifen Früchte werden gewaschen, durchschnitten und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Sodann gesalzen und langsam weich-

Digitized by Google

gekocht. Man streicht dann die Masse durch ein Sieb, giebt sie abermals in den Einmachekessel und kocht sie nun unter stetem Rühren, damit der Brei nicht anbrennt, zu Apfelmusdicke ein. Alsdann wird der Brei noch heiß in kleine Stein- oder Porzellantöpfe gefüllt, zum Nachtrocknen so lange in den Bratofen gestellt, bis sich eine krause Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und die Töpfe nun mit reichlich flüssigem, reinem Schweinefett übergossen. Das Papier, welches zum Zubinden der Töpfe dient, soll etwas mit Eiweiß bestrichen werden. Wer den Brei nicht im Ofen stellen und nicht mit Fett übergießen will, der kann den Brei nach dem Einfüllen im Wasserbade eine halbe Stunde kochen lassen und dann die Büchsen verschließen.

3. Das Einmachen des Speisekürbis.

a) Melonen-Kürbis in Essig und Zucker.

Die Kürbisse werden rein abgeputzt, geschält, von Kernen und den faserigen Strähnen befreit und dann in beliebige Stücke geschnitten, diese Stücke in kochendem Wasser eine kleine Weile abgebrüht und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Jedes Stück wird auf der einen Seite mit drei Stückchen feinem Zimmet und zwei Gewürznelken ohne Köpfe besteckt. Die Nacht über bleibt das so vorbereitete Kürbisfleisch kühl stehen, am folgenden Tage wird Zuckeressig aufgekocht; man läßt die Kürbisstücke kochend heiß werden und wiederholt dieses am dritten Tage noch einmal. Nachdem wird das so präparierte Kürbisfleisch in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier oder mit grauem oder weißem Papier zugebunden und kühl aufbewahrt.

Man empfiehlt auch, den Kürbis nach dem Schälen und Zerschneiden eine Nacht in Essig zu legen, den folgenden Tag den Zucker klar zu kochen (zu 1 kg Kürbisfleisch 750 g Zucker), diesem Citronensaft, eine in feine Stiftchen geschnittene Citrone und 100 g ebenso zerteilte Succade, ein Läppchen mit Vanille und etwas von dem Essig, in dem man den Kürbis hinstellte, zusetzt, hierin den Kürbis gar kocht und wie oben weiter verfährt. Die Vanille wird entfernt.

Am allereinfachsten kocht man den Kürbis nur in halb Essig, halb Wasser mit 750 g Zucker auf jedes Kilo Frucht gar und durchsichtig, füllt ihn dann in Gläser, streut einige weiße Pfefferkörner und etwas Muskatblüte dazwischen, gießt den Saft über und verschließt die Gläser.

b) Kürbis als Ingwer einzumachen.

Hierzu wird besonders der große, gelbe Centnerkürbis empfohlen, aus dem besonderen Grunde, weil derselbe, wenn er an einen kalten,

Digitized by Google

Haarsieb getrieben und das gewonnene Produkt in ganz reine Flaschen gefüllt. Dieselben werden in einen großen Topf, der mit Wasser gefüllt sein muß, gestellt, über dem Feuer dann so lange gekocht, bis die Maische in den Flaschen zu einem Brei geworden ist. Die Flaschen werden dann schnell verkorkt und am besten in einem Keller stehend aufbewahrt, wo sich der Inhalt nicht selten zwei Jahre und noch länger genießbar hält.

Vor dem Gebrauch muß natürlich die fehlende Zuthat, wie Butter, Pfeffer und Salz, beigesetzt werden und in dem entsprechenden Quantum Wasser etwa eine halbe Stunde lang kochen. Die Suppe oder Sauce davon hat noch nach zwei Jahren denselben Geschmack wie von frischen Tomaten.

f) Ganze Tomaten einzulegen.

Es dürfen zum Einlegen nur mittelgroße, glatte und gut ausgereifte Früchte, die keine Sprünge haben, verwendet werden. Man nimmt zum Einlegen einen irdenen Topf oder ein großes Einmacheglas und bringt nun soviel Tomaten hinein, daß möglichst wenig leerer Raum bleibt. Hierauf bereitet man Salzwasser von der Stärke, daß ein frisches Ei auf der Oberfläche schwimmen kann, und gießt soviel davon in das Gefäß, bis die Früchte vollständig bedeckt sind. Hat man keinen Patentverschluß, so fügt man noch soviel Olivenöl hinzu, daß dasselbe die eindringende Luft abzuhalten im stande ist, und stellt dann das Gefäß in einen frostfreien Raum.

g) Tomaten in Zucker einzulegen.

Zu 1 kg Tomaten nimmt man 750 g feinen Zucker. Die Früchte werden in kochendes Wasser gelegt und, nachdem die Haut mit einem kleinen Messer abgezogen, in den kochenden Zuckersaft gethan. Zuvor wird jedoch der Prima-Zucker geläutert, indem derselbe in Stückchen geschlagen wird und je ein Pfund mit 1/4 Wasser in einem recht sauberen, messingenen oder glasierten Kochgeschirr aufs Feuer gestellt und klar gekocht, während der sich bildende Schaum abgenommen wird. Nachdem der Zuckersaft vom Feuer genommen, werden die Tomaten in dem Zuckersaft umgedreht und nach fünf Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Sind sie erkaltet, so werden sie wieder in den heißgemachten Zucker gelegt und dieses dreimal wiederholt. Dann fülle man die Früchte in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber.

h) Marmelade von Tomaten.

Die reifen Früchte werden gewaschen, durchschnitten und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Sodann gesalzen und langsam weich-

Digitized by Google

gekocht. Man streicht dann die Masse durch ein Sieb, giebt sie abermals in den Einmachekessel und kocht sie nun unter stetem Rühren, damit der Brei nicht anbrennt, zu Apfelmusdicke ein. Alsdann wird der Brei noch heiß in kleine Stein- oder Porzellantöpfe gefüllt, zum Nachtrocknen so lange in den Bratofen gestellt, bis sich eine krause Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und die Töpfe nun mit reichlich flüssigem, reinem Schweinefett übergossen. Das Papier, welches zum Zubinden der Töpfe dient, soll etwas mit Eiweiß bestrichen werden. Wer den Brei nicht im Ofen stellen und nicht mit Fett übergießen will, der kann den Brei nach dem Einfüllen im Wasserbade eine halbe Stunde kochen lassen und dann die Büchsen verschließen.

3. Das Einmachen des Speisekürbis.

a) Melonen-Kürbis in Essig und Zucker.

Die Kürbisse werden rein abgeputzt, geschält, von Kernen und den faserigen Strähnen befreit und dann in beliebige Stücke geschnitten, diese Stücke in kochendem Wasser eine kleine Weile abgebrüht und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Jedes Stück wird auf der einen Seite mit drei Stückchen feinem Zimmet und zwei Gewürznelken ohne Köpfe besteckt. Die Nacht über bleibt das so vorbereitete Kürbisfleisch kühl stehen, am folgenden Tage wird Zuckeressig aufgekocht; man läßt die Kürbisstücke kochend heiß werden und wiederholt dieses am dritten Tage noch einmal. Nachdem wird das so präparierte Kürbisfleisch in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier oder mit grauem oder weißem Papier zugebunden und kühl aufbewahrt.

Man empfiehlt auch, den Kürbis nach dem Schälen und Zerschneiden eine Nacht in Essig zu legen, den folgenden Tag den Zucker klar zu kochen (zu 1 kg Kürbisfleisch 750 g Zucker), diesem Citronensaft, eine in feine Stiftchen geschnittene Citrone und 100 g ebenso zerteilte Succade, ein Läppchen mit Vanille und etwas von dem Essig, in dem man den Kürbis hinstellte, zusetzt, hierin den Kürbis gar kocht und wie oben weiter verfährt. Die Vanille wird entfernt.

Am allereinfachsten kocht man den Kürbis nur in halb Essig, halb Wasser mit 750 g Zucker auf jedes Kilo Frucht gar und durchsichtig, füllt ihn dann in Gläser, streut einige weiße Pfefferkörner und etwas Muskatblüte dazwischen, gießt den Saft über und verschließt die Gläser.

b) Kürbis als Ingwer einzumachen.

Hierzu wird besonders der große, gelbe Centnerkürbis empfohlen, aus dem besonderen Grunde, weil derselbe, wenn er an einen kalten,

Digitized by Google

halbe Handvoll Dragon und vielleicht je eine Handvoll Pfefferkraut und Kresse.

Rezept für kleine und mittelgroße Früchte in Salz einzulegen: Zu einem 1/2 Anker (18 l) großen Gefäß mit Melonen, Tomaten oder Speisekürbis nimmt man 6 3/4 l kaltes Wasser, 2 1/4 l Essig, 1 Pfd. Salz, für 15 Pf. Weinstein-Gewürz und Kräuter, wie folgt: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, reichlich Dille, Meerrettig, Blätter von sauren Kirschen, Lorbeer- und Weinblätter. Die Früchte lasse man zuvor drei Stunden in Brunnenwasser stehen. Beim Einlegen in das Faß streue man zwischen jede Fruchtlage zwei Theelöffel voll Weinstein.

5. Das Trocknen resp. Welken der Früchte.

a) Speisekürbisse.

Die Speisekürbisse werden dünn geschält, in zwei Finger dicke Streifen geschnitten und in einem Dörrofen oder auf der Kochmaschine langsam getrocknet und wie Apfelschnitzel in Kisten oder Säcken aufbewahrt. Sie dienen später als vorzügliches Kompott oder als Beigabe zur Mittagsmahlzeit, wenn sie wie Apfelschnitzel zubereitet sind.

b) Tomaten.

Tomaten werden ganz dünn geschält, dann im Bratofen, an der Kochmaschine oder auch an der Sonne gewelkt, so daß sie das Wasser vollständig abgegeben haben. So getrocknet verwahrt man sie in luftigen Kammern. Sie geben dann, mit schmackhafter Bratensauce zubereitet, im Winter ein schönes Gemüse.

Ferner werden Tomaten auf folgende Art trocken konserviert: Je nach Verwendung nimmt man 75—100 Stück schöne, ganz reife Tomaten, wäscht sie rein, zerreißt und kocht sie weich, dann werden sie durchgetrieben und unter fleißigem Rühren so dick gekocht, daß man den Brei auf ein sauberes Brettchen streichen kann, wo er trocknen muß, was nicht selten 14 Tage in Anspruch nimmt. Ist dies Tomatenmark ganz getrocknet, so daß es sich wie Obstkäse schneiden läßt, so rollt man es in Pergamentpapier, schlägt die Enden ein und bewahrt die Päckchen auf. Ein kleines Stückchen genügt, um der Suppe oder dem Fleischbeiguß eine schöne Farbe zu geben und den Wohlgeschmack zu erhöhen. In Steiermark ist dieses Obstfleisch sehr beliebt.

c) Melonen.

Besonders zum Trocknen eignet sich die Sorte aus Buchara. Die Früchte werden massenhaft aus Buchara auf die Märkte des Oren-

Digitized by Google

burger Gouvernements gebracht und von dort aus in an der Sonne und an der Luft halb getrockneten Streifen weiter verbreitet. Die Art des Trocknens ist originell. Die Melone wird der Länge nach durchgeschnitten, in Streifen geteilt, an der Sonne halb gewelkt, und dann werden diese halbtrockenen Streifen zopfartig zusammengeflochten und in den Handel gebracht. Der gute Geschmack geht dabei nicht verloren, er wird im Gegenteil honigsüß. Diese Streifen Melonen werden von jung und alt sehr gern genossen, und man kann diese halbwelken Streifen gleich den Würsten in der Küche oder in der Vorratskammer aufhängen. Sie halten sich mehrere Wochen. In Rußland kostet das Pfund solcher trockenen Melonen acht Kopeken, nach deutschem Gelde etwa 26 Pf.

6. Das Aufbewahren frischer Früchte.

a) Aufbewahren der Melonen.

Melonen lassen sich immer noch eine Zeit lang nach ihrer Ernte aufbewahren, besonders ist dies bei der Wintermelone der Fall. Zu diesem Zweck werden dieselben an einem trockenen Tage und bei vollständiger Trockenheit der Früchte geerntet, am besten etwas vor der Vollreife. Bei Massenanbau schichtet man dieselben auf einer dicken Lage trockener Binsen hügelförmig an einer geschützten und hochgelegenen Stelle seines Besitztums auf. Ist der Haufen geformt, so deckt man die Früchte mit einer so dicken Schicht Binsen zu, daß keine Erde durchfallen kann, und bedeckt das Ganze mit einer Lage Erde. Im Winter wird dann der Hügel noch mit einer Lage Stroh, Heu, Heideabfällen, Schilfstroh u. dergl. bedeckt. Wird Laub verwendet, so muß dies noch mit einer Lage Ginster, Reisern, Brettern oder dergl. befestigt werden, da der Wind sonst sehr leicht das Laub fortträgt. In dieser Grube halten sich besonders Wintermelonen sehr lange.

Für kleine Portionen empfehle ich, von Binsen korbartige Geflechte anzufertigen, die man entweder aufhängen oder hinstellen kann. Hierhinein bringt man die Melonen und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen, aber frostfreien Ort. Auch halten sich dieselben gut in einer Kiste mit Holzwolle eingeschichtet und fest verschlossen.

b) Aufbewahren frischer Liebesäpfel.

Dieselben werden, solange sie noch fest, aber doch schon hübsch rot gefärbt sind, in frischem, reinem Brunnenwasser abgewaschen, sodann in einen steinernen Topf geschichtet und frisches Brunnenwasser darüber gegossen. Diese Arbeit muß jeden zweiten, längstens dritten

Digitized by Google

Tag wiederholt werden. Auf diese Weise werden sich die Tomaten bis zum späten Frühjahr und noch länger so frisch erhalten, als ob sie eben vom Stock abgenommen wären. Trocken aufbewahrt halten sie sich nicht lange und gehen bald in Fäulnis über.

c) Aufbewahren der Kürbisse.

Diese breitet man am besten auf einem frostfreien Boden auf trockenem Roggenstroh aus und bedeckt sie, wenn kalte Nächte drohen, mit einer Lage Stroh oder dergl. Einzelne Früchte kann man auf Schränken oder Stellagen in einem frostfreien Ort gut aufbewahren.

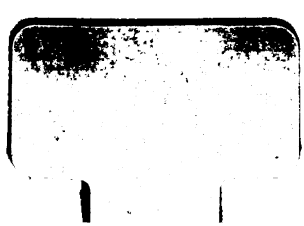
7. Das Versenden der frischen Früchte.

Sollen Tomaten, Melonen oder Kürbisse auf weite Entfernungen versandt werden, so müssen die Früchte vor der eigentlichen Vollreife gepflückt werden. Am besten eignen sich zum Versenden gewöhnliche Fässer, die nach Belieben gerollt werden können. Man schichtet hierhinein die Früchte bis an den Rand, sorgt aber bei dem Einlegen, daß keine Lücken entstehen und stößt dann die Tonne mehreremale leicht auf den Boden, damit sich der Inhalt setzt. Dann wird als oberste Lage Heu, Holzwolle oder sauber zurechtgeschnittenes Langstroh gelegt, der Deckel fest aufgepreßt und zugeschlagen. Eine feste Verpackung ist nötig, damit durch den Transport die Früchte sich nicht beschädigen. Ebenso verpackt man sie in Kisten, Körben oder bei großen Früchten in weitmaschige Korb- oder Rohrgeflechte.

Werden dieselben in Waggonladungen versandt, so ist es gut, wenn das Innere des Waggons mit einer dicken Lage Langstroh ausgepolstert wird. Dann auch ist es sehr gut, da der Versand meistens zur Herbstzeit geschieht, wenn der Waggon mit einem Segeltuch überspannt ist, um Regen, Schnee und Kälte abzuhalten. Alle zum Versand kommenden Früchte müssen vollständig trocken sein. Werden sie naß eingepackt, so erhitzen sie sich leicht, werden schimmlig und faul. Auch muß man möglichst vermeiden, als Packmaterial solche Stoffe zu verwenden, von welchen die Früchte leicht einen Beigeschmack erhalten können.

Druck: J. Neumann, Neudamm.

Digitized by Google



Digitized by Google

J. Neumann, Neudamm
Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft und Gartenbau, Forst- und Jagdwesen.

J. Neumanns
Gärtnerische Büchersammlung.

Alle Bände sind elegant kartoniert.

Band	I.	**Lindemuth, H.** Die Baumschule und der Obstbau	1 Mk.	30	Pf.
„	II.	**Herrmann, R.** Der feldmäßige Gartenbau, mit 22 Abbildungen .	3 „	20	„
„	III.	**Schubert, F. E., Dr.** Handbuch der Vermessungskunde, mit 124 Abbild.	3 „	20	„
„	IV.	**Jaferk, F. W., Dr.** Kleines Handbuch der Bodenkunde, mit 54 Abbildungen	2 „	80	„
„	V.	**von Lengerke, A., Dr.** Anleitung zur Anlage, Pflege und Benutzung lebendiger Hecken, mit vielen Abbildungen, 4. Auflage	2 „	—	„
„	VI.	**Wendisch, E.** Die Champignons-Kultur in ihrem ganzen Umfange, mit 56 Abbildungen	2 „	—	„
„	VII.	**Moeschke, P.** Die Erdbeeren, ihre Einteilung, Beschreibung u. Kultur, mit 19 Abbildungen	— „	80	„
„	VIII.	**Wendisch, E.** Trüffeln und Morcheln, Beschreibung, natürliche und künstliche Gewinnung und Verwertung, mit 15 Abbildungen	1 „	50	„
„	IX.	**Barfuß, Josef.** Die Gurke, ihre Kultur im freien Lande und unter Glas, sowie die Verwertung ihrer Früchte, mit 20 Abbildungen . .	1 „	20	„
„	X.	**Wendisch, E.** Praktische Anleitung zum Spargelbau, nach den neuesten Erfahrungen aufgestellt, mit 59 Abbildungen	2 „	50	„
„	XI.	**Barfuß, Josef.** Die Melone, Tomate und der Speisekürbis, mit 48 Abbild.	1 „	60	„
„	XII.	**Hiehe, Walther.** Der Weinstock im Hausgarten. Praktische Anleitung zur erfolgreichen Kultur reblauswiderständiger Weinreben, mit 25 Abbildungen	1 „	60	„
„	XIII.	**Heicke, C.** Die Baumpflanzungen in Straßen der Städte, mit 12 Abbild.	2 „	—	„

Zu beziehen durch jede Buchhandlung, sowie durch die Verlagshandlung.

Druck: J. Neumann, Neudamm.
Digitized by Google